



**Cocina al estilo que cautiva el *buen gusto* de la gente *civilizada*.
La distinción social en Bogotá, 1867-1930.**

Laura Prieto Cortés

Directora: Juana María Marín Leoz, Ph.D

Trabajo de grado presentado como requisito parcial
para optar por el título de Historiadora

Pontificia Universidad Javeriana
Facultad de Ciencias Sociales
Departamento de Historia
Carrera de Historia
Bogotá, agosto de 2019

En memoria de Luz Marina, en honor a su legado de amor a la familia y la cocina.

Para todos los Cortés Sarmiento: «familia es familia y cariño es cariño».

Para quienes logran ver lo que esconde un plato de comida.

Para Laura del pasado y del futuro.

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|---|------------|
| Agradecimientos | 2 |
| Introducción | 3 |
| 1 La cocina del buen gusto: los significados de la comida. | 12 |
| 1.1 <i>Un diálogo entre la cocina y la distinción.....</i> | 19 |
| 1.1.1 La diferenciación culinaria: el nacimiento de la cuisine y la haute cuisine | 20 |
| 1.1.2 La cocina como generadora de estatus: la convergencia del lujo y el buen gusto..... | 25 |
| 1.2 <i>La cocina como constructora de clase y nación en Colombia</i> | 26 |
| 1.2.1 La cocina en el territorio: de constructora de nación a un bien exclusivo..... | 27 |
| 1.3 <i>La cocina en Bogotá: presencia de bienes extranjeros en Bogotá, 1867-1930.....</i> | 29 |
| 1.3.1 Una élite reivindicadora del consumo local – los casos de Cuervo y Vergara..... | 29 |
| 1.3.2 Una mirada a los alimentos consumidos | 32 |
| 2 Gente de gala y ornato: La élite capitalina..... | 42 |
| 2.1 <i>Quién es la élite capitalina</i> | 45 |
| 2.1.1 Las familias decentes de la capital | 47 |
| 2.1.2 El estado es la élite y viceversa | 52 |
| 2.2 <i>Mecanismos de legitimación.....</i> | 58 |
| 2.2.1 Mecanismos internos..... | 59 |
| 2.2.2 Mecanismos externos | 66 |
| 3 Reputados y lujosos comedores: Los lugares de distinción | 76 |
| 3.1 <i>Bogotá: la ciudad predilecta de la élite.....</i> | 79 |
| 3.1.1 Los cambios del escenario: lo público | 81 |
| 3.1.2 Los cambios del escenario: lo privado | 82 |
| 3.2 <i>Los nuevos escenarios de sociabilidad y reunión de la clase alta</i> | 87 |
| 3.2.1 Los clubes sociales y los cafés: espacios de intereses comunes..... | 88 |
| 3.2.2 Los restaurantes, hoteles y salones: espacios de esparcimiento transitorio..... | 93 |
| 3.2.3 La transversalidad de la alimentación en espacios de sociabilidad | 102 |
| Conclusiones..... | 105 |
| Fuentes y bibliografía..... | 111 |
| <i>Fuentes primarias.....</i> | 111 |
| <i>Bibliografía.....</i> | 112 |

Agradecimientos

Quisiera agradecer, primero que todo, a mis papás, Luisa y Juan Pablo, por apoyarme y alentarme siempre con toda idea que se me ha venido a la cabeza. A mi hermana, María Camila, por quererme como nadie en el mundo, ¡Yo también te admiro mucho!

Segundo, a la profesora Juana Marín Leoz, mis más sinceros agradecimientos por haber aceptado la dirección de este trabajo de grado, por sus estupendas correcciones y su magnífico acompañamiento. Así mismo, agradezco a los profesores Oscar Saldarriaga, María Isabel Zapata y Germán Mejía las sugerencias y comentarios para este trabajo. Además, les doy las gracias a los profesores María Fernanda Durán y Rigoberto Rueda por enseñarme, de formas muy diferentes, a querer y ejercer esta profesión.

También, quisiera reconocer a todas las personas que se cruzaron en mi camino en estos cinco años, dentro y fuera de la universidad, que me brindaron su cariño, su confianza y que me enseñaron a dejarme querer. En especial menciono a Néstor, Daniela, Valeria, Dispo, Susana, al resto de teolominos, a mis *colegas* historiadores y a mis amigas de la fundación, los quiero muchísimo.

A Vicky y a Lau, quienes llegaron de forma reciente a mi vida, pero que fueron la mejor compañía que pude pedir para estos meses de tesis. Sin ustedes dos no sé qué hubiese sido de mi sanidad mental. Las quiero mucho, amigas. Mil y un veces ¡Gracias!

Por último, agradezco a quienes me han permitido el entrar a sus vidas por medio del estómago. Recientemente estuve en una sustentación de una tesis titulada *Cocinar es amar en silencio*; la autora hablaba que quien cocina es quien, usualmente, se calla las heridas de los cuchillos y se come la parte quemada, con tal de darle la mejor parte a su comensal. Ahora, yo le agregaría a lo anterior que es la mejor muestra de cariño porque, además de la comida, también se ofrece un tiempo, unos ingredientes y mucha paciencia. En últimas, he llegado a pensar que la sazón es lo de menos al cocinar, mientras se preparen los alimentos con todo el amor del mundo. ¡Espero que me alcance la imaginación, los ingredientes, las recetas y el cariño para cocinarles por muchos años más!

Introducción

El origen de este trabajo de grado nace de una cuestión más personal que académica. Hace dos años, cuando estaba de intercambio en Australia, conocí a un francés con quien sostuve una conversación sobre la tradición bogotana de meterle queso al chocolate. Él, anonadado por mezclar lo dulce y lo salado, no tuvo problema en cuestionar, criticar y rechazar mis costumbres alimenticias, al no ser acordes con las francesas, afirmando que ellos *sí saben comer* y los colombianos, por el contrario, no. Para mí, que siempre he sido una aficionada a la cocina, se convirtió en un interrogante el saber qué es el *buen comer*, también el preguntarme por qué Francia se considera un referente culinario tan fuerte, y por qué la cocina local colombiana no está posicionada de la misma manera que las europeas. Pero, sobre todo, me preguntaba por qué necesitaba que un europeo validara mis tradiciones culinarias si, finalmente, *yo sé comer bien*. Por lo que, al momento de tener que elegir un tema de investigación, supuse que era el momento perfecto para encontrar los significados *ocultos* que tiene la cocina en las dinámicas sociales de una sociedad.

De manera que comencé a indagar sobre alimentación en Colombia, sus cambios, continuidades y rupturas. Encontré que el consumo de cocina europea estaba presente desde el periodo posterior a la Independencia, y que sus significados, al igual que el consumo de otros bienes extranjeros, estaba correlacionado con el objetivo de la élite colombiana, de ser -o parecer- *civilizados y modernos*. Teniendo en cuenta que, para la clase alta, en general, existe una necesidad por distinguirse de las demás clases sociales, el nuevo interrogante que me surgió estaba encaminado hacia *descifrar cuál es la relación existente entre la cocina y la distinción social en Bogotá*.

Desde de la hipótesis de que *la cocina funcionó como un mecanismo de diferenciación social, al tratarse de un entramado de símbolos y normas los cuales se configuran un paradigma del buen comer, lujoso y de buen gusto*, esta investigación abarcará la periodicidad de 1867-1930, ya que en este periodo se dio una resignificación sobre qué se entendía por el consumo de bienes extranjeros¹. Esta transformación estuvo influenciada con la ruptura con el pasado

¹ Existen dos explicaciones como justificación de esta periodicidad. La primera es una cuestión de historiografía: 1867 marca un cambio en las relación con Europa, para la élite colombiana, ya que estas vienen sumamente dolidas con los europeos al no considerarlos sus iguales, sino como bárbaros salvajes –en el capítulo

colonial de Bogotá y su consolidación como ciudad burguesa. Los años que comprende este trabajo de grado están llenos de una contraposición entre un descontento de la élite bogotana hacia los europeos, a la vez que el viejo continente se mantiene como el modelo de modernidad y civilización. Por lo que los sujetos pertenecientes a la clase alta capitalina van a querer asemejarse lo que más puedan a ese modelo de progreso que persiguen, de forma que así puedan legitimarse en el territorio como los portadores innatos del dominio social. De manera que, la relevancia que va a tener la alimentación no se va a limitar al plato ofrecido en sí mismo, sino que también va a ponerse en juego todo aquello que está tras su consumo, como su origen, el lugar donde se prepara, y la inclusión de modales y etiqueta, todos estos rótulos de modernidad y civilización.

En este orden de ideas, es importante el incluir acá el análisis de la bibliografía empleada en el transcurso de esta investigación, que guarda una relación cercana con la cocina en Bogotá. En primera instancia, entonces, nos encontramos con tres clásicos autores de la historia de la alimentación: Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari y Felipe Fernández-Armestro². Los trabajos de estos autores corresponden a un estudio de la cocina europea, primordialmente los casos de Francia e Italia, no obstante, en conjunto proveen postulados *globales* sobre los significados y usos de la comida en relación con la distinción social o la creación de rangos en una sociedad por su asociación con el gusto. Así mismo, facilitan estrategias metodológicas para el estudio y análisis de la cocina en diferentes culturas.

Ahora bien, dos textos claves para el entendimiento de la configuración de identidad nacional a partir de la cocina, son el libro *¡Que vivan los tamales! Food and the making of mexican identity*, de Jeffrey Pilcher y el artículo de Arjun Appadurai “How to Make a National

1 se va a ampliar esta información-; 1930, corresponde a un año enmarcado en la historiografía clásica de Bogotá, como el año en el que se consolida la capital como una ciudad burguesa. Ahora bien, una segunda explicación la dan las fuentes escogidas: 1867 es el año en el que Ángel Cuervo publica *La Dulzada* el cual es una obra literaria en la que el autor realiza una resistencia contra la popularidad de la repostería gálica en el país, y 1930 se toma al tener una proliferación en el uso de imágenes consultadas en materia de distinción y alimentación, y porque cumple con ser el año en el que la mayoría de instituciones analizadas, en el capítulo 3, ya contaban con una popularidad de uso en Bogotá.

² Jean-Louis, Flandrin, «La distinción a través del gusto» en Aries, Philippe y Georges Duby, *Historia de la Vida Privada Vol. 3 Del Renacimiento a la Ilustración*. Madrid: Taurus, 1988, pp. 266-309, Jean-Louis Flandrin, «La historia de la alimentación: una ampliación de las perspectivas» *Manuscrits: Revista d'història moderna*, n°6, (1987): 7-30, Massimo Montanari, *La comida como cultura*. Girón: Trea, 2009, y Felipe Fernández-Armestro, *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquetes, 2004.

Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”³. Ambos autores argumentan que las cocinas nacionales emergen en un contexto donde se busca la autenticidad local que compite la idea de ser *el otro* en el contexto global. De igual forma, resaltan la importancia de los recetarios como textos duales de inclusión y exclusión de tradiciones. Así mismo, aunque con mayor énfasis en el libro de Pilcher, se señala la importancia de Francia como un referente sobre lo que es la correcta práctica de la culinaria, y su asociación con el desarrollo y la civilización. Aunque estos trabajos trabajan en espacios y temporalidades diferentes, los dos permiten encontrar similitudes y divergencias con el caso colombiano, con la atención puesta a no caer en generalidades forzadas.

Dos textos que trabajan la cocina en el territorio colombiano son el libro clásico de Aida Martínez, *Mesa y Cocina en el siglo XIX*⁴, en el que se analiza cómo afectó la influencia europea en la cocina local y en las tradiciones culinarias del país. La autora recalca que el consumo de bienes extranjeros estuvo impulsado por políticos colombianos, con el fin de civilizar al país. Martínez, además, enuncia algunos de los espacios de consumo de comida en Bogotá para finales de siglo, y su escala de diferenciación social. Si bien, es un trabajo rico en uso de fuentes, encuentro que tiene vacíos analíticos y teóricos, que lo limita a ser una obra descriptiva. El otro trabajo es el artículo de Laura García Mera, «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX»⁵, en este, García realiza una aproximación al problema de la consolidación de la nación desde la cocina a la luz del proyecto político de creación de identidad nacional, concebida y dirigida por la élite masculina, pero con una responsabilidad femenina. La autora hace un valioso aporte a los estudios de la alimentación ya que, por un lado, toma en consideración las esferas de lo público y lo privado, para establecer una relación entre el proyecto nacional y lo doméstico como escenario clave para su realización. Por otro lado, señala el consumo de prácticas alimenticias europeas fueron parte del corpus de recetas que hubo en Colombia, siempre asociadas con el desarrollo y progreso nacional.

³ Jeffrey Pilcher, *¡Qué vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998 y Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, No. 1, (1988), pp. 3-24.

⁴ Aída Martínez, *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá: Planeta, 1990.

⁵ Laura Catalina García Mera, «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX» *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 50, núm. 2 (2014) pp. 65-93.

En segunda instancia, nos encontramos con dos textos claves para el entendimiento de la clase alta capitalina y la distinción en Bogotá. Uno de ellos es la tesis de maestría en Historia de María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana»⁶, en la se hace un estudio en el que se caracteriza a los sujetos que hacen parte de la élite bogotana, a la vez que se indaga por los usos y significados del tiempo libre de esta clase social. Para Zuluaga existe una necesidad de la élite por dissociarse del resto de clases por medio de prácticas que la hagan notarse en sociedad, por lo que para ello recurre a la ostentación del gasto y el lujo –sinónimos de modernidad y desarrollo–, así como a la creación de nuevas instituciones que le permitan el posicionarse como los sujetos más distinguidos de Bogotá. De forma similar, el artículo de Ana María Otero, «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX»⁷, en el que se analiza el consumo de bienes ingleses, en el siglo XIX en Bogotá, como una estrategia de la élite de como un factor de diferenciación social. Así mismo, Otero se preocupa por estudiar los significados que la clase alta dio a los bienes extranjeros para su propio beneficio, como una reafirmación de su posición en la jerarquía social.

En tercera, y última instancia, están los trabajos que se preocupan por las transformaciones que tuvo Bogotá, durante el periodo trabajo, con base en las implicaciones de la consolidación de una ciudad burguesa con respecto a las formas de habitar la capital. Entre la historiografía más notable se encuentra el texto de Germán Mejía *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910*⁸, en el cual se enfoca en señalar las transformaciones a las que Bogotá fue sometida y las explicaciones y significados que los impulsores de estos cambios, es decir la élite, les atribuyeron. En complemento a lo anterior están los textos de Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*⁹ y los dos

⁶ María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana». Tesis de Maestría en Historia. Pontificia Universidad Javeriana, 2012.

⁷ Ana María Otero-Cleves, «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX» *Historia Crítica*, n° 38, 2009, pp. 20-45.

⁸ Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2000.

⁹ Gina María Zanella Adarme e Isabel López Macías, *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*. Bogotá: Archivo de Bogotá, 2007.

tomos de *La Historia de la Vida Privada en Colombia*¹⁰ de Jaime Borja y Pablo Rodríguez. En estos tres libros, se problematiza la creación de **nuevos espacios de sociabilidad** en Bogotá, los cuales difuminaron las líneas de lo público y lo privado, en los que esto último adquiere un nuevo sentido en la cotidianidad. La razón de ello, la encuentran los cuatro autores, a partir de la concepción de intimidad, propio de las cualidades burguesas. Es por esto que comenzaron a existir nuevos lugares –como los cafés, restaurantes y los clubes-, que se forjaron con pretensiones privadas masculinas, pero las conversaciones y dinámicas que se llevaban a cabo internamente, reflejaban una correlación necesaria con lo público.

Así pues, el estudio de esta bibliografía deja en evidencia que, a pesar de que hay textos que han trabajado el protagonismo de la cocina en la configuración de nación, y otros que han tratado las nuevas formas de vida de la burguesía capitalina; este trabajo pretende el llenar el vacío historiográfico existente, a cerca de la correlación entre la cocina como un elemento o símbolo de distinción social, en Bogotá. De esta manera, no sólo se busca estudiar la alimentación bogotana, sino también el rol que esta tuvo en la configuración de la élite local, sus prácticas e instituciones.

Al ser la temática general del trabajo el analizar la **distinción social** en Bogotá a partir del consumo de bienes extranjeros, el marco teórico común que se va a trabajar parte de la teoría del sociólogo Pierre Bourdieu. Desde la perspectiva que este autor, vamos a entender que la *distinción* es un **mecanismo** que tiene como finalidad el generar diferenciaciones entre clases sociales para asegurar la dominancia de la élite establecida. Para lograrlo, esta está mediada por el consumo –y apropiación- de **objetos culturales**, tanto abstractos como tangibles, que están contruidos bajo la noción del *gusto*, la oposición entre el lujo y el placer *versus* la necesidad y la apropiación dentro del estilo de vida de un individuo¹¹. Bourdieu es enfático en recalcar que, para que un objeto cultural realmente suponga una característica de distinción social para un individuo, este debe hacer parte de la vida del sujeto de forma objetiva, es decir que esté atribuida a la clase social dominante. Esto va a asegurar que, en el

¹⁰ Jaime Borja y Pablo Rodríguez «Presentación» en Jaime Borja y Pablo Rodríguez (dir.) *Historia de la vida privada en Colombia, Las fronteras difusas del siglo XVI a 1880*. Bogotá: Taurus, 2011, pp. 11-16. Jaime Borja y Pablo Rodríguez (dir.) «Presentación» en *Historia de la vida privada en Colombia. Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*. Bogotá: Taurus, 2011, pp. 9-12.

¹¹ Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1988.

momento de su consumo, sea consonante consigo mismo porque sabe la forma correcta de hacerlo¹².

Para Bourdieu se hace importante establecer que hay tres categorías principales que utiliza la clase dominante para distinguirse y que se ven representadas en el sistema de la cocina: la alimentación, la cultura y la presentación y representación de sí mismo. Cada una de ellas va a constituir una marca social diferenciadora en el sistema de posiciones sociales, ya que al momento de su elección se va a hacer por su definición social, que va a partir de los medios económicos y culturales de quien los adquiere, y van a ser llevadas a cabo en la esfera pública en dónde se pondrá en tela de juicio su correcto consumo¹³. Las correctas apropiaciones y disposiciones que un individuo tiene sobre los objetos culturales que consume están dadas por la oposición fundamental entre *distinguidos versus vulgares*. Ambos mediados por el ideal del *gusto* que rija en cada sociedad específica. En este escenario, hay que insistir que *vulgar* no es un término peyorativo, sino una característica de los objetos que no exigen tener un amplio capital cultural y económico. En otras palabras, que son comunes. Por su parte, los *distinguidos* van a suponer la necesidad de tener mayores ingresos y conocimientos previos sobre el buen uso de los objetos¹⁴.

Para entender la distinción como un mecanismo que se da por el consumo de un bien, tangible o abstracto, es necesario comprender nociones básicas del consumo, tal como su definición, su función y los usos que se le da, así como entender los bienes como su unidad básica y mínima de existencia. El consumo, tomado desde la visión de Mary Douglas y Baron Ishwood, va a ser entendido como un campo que hace parte del sistema social, que hace visibles los juicios que una sociedad tiene sobre ciertos bienes o mercancías, en un tiempo y espacio específico, en relación con el individuo que las consuma¹⁵. Por su parte, Arjun Appadurai va a respaldar esta teoría, complementándola con que el consumo tiene

¹² El término que Bourdieu utiliza para esto son las prácticas **objetivamente enclasables**, es decir, que están asignados a una clase social que hace que los individuos de esta clase sean **propensos** a su consumo porque poseen las **aptitudes** para hacerlo. El principio generador de estas prácticas es el **habitus** que es, a su vez, el productor y diferenciador del gusto. Ver: Pierre Bourdieu, «Capítulo 3 – El habitus y el espacio de los estilos de vida» *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, pp. 169-221.

¹³ Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, pp. 188-190.

¹⁴ Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, pp. 175-176.

¹⁵ Mary Douglas; Baron Ishwood, *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. México: Grijalbo, 1979, pp. 18, 73-83.

características tanto de necesidad como de utilidad, ya que en su accionar sirve tanto como un punto de envío como de recepción de mensajes sociales¹⁶.

Los bienes, entonces, deben ser entendidos como las piezas que van a accionar el sistema. Ellos son el punto de partida y son el elemento que carga con un significado otorgado por personas, que se va a reflejar en los motivos por los que es adquirido¹⁷. Por tanto, el mensaje más evidente que los bienes emiten es la naturaleza de su adquisición, esto es, si se obtienen por necesidad o por lujo. Es decir, vamos a entender los bienes por necesidad como aquellos objetos que se obtienen para suplir necesidades prácticamente universales. Se limitan a ser los artículos que sirven para suplir lo básico de supervivencia de un individuo, por lo que siempre se tratará de acceder a ellos en la misma cantidad, sin intencionalidades sociales implícitas¹⁸. Por el contrario, los bienes de lujo son los artículos cuyo su consumo se debe a los ingresos en sí mismos, ya que son primordialmente objetos de deseo, que brindan satisfacción, placer y diversión. Se pueden considerar como las versiones refinadas de los bienes por necesidad, por tanto, proporcionan estatus social¹⁹.

A partir de este marco teórico, entonces, la cocina que va a ser consumida por la élite capitalina será considerada un bien lujoso, en vista que la intencionalidad de comerla no corresponderá a una necesidad fisiológica sino a una cuestión de diferenciación social. La importancia que se le otorgó a la cocina en el tránsito de aldea colonial a ciudad burguesa estuvo ligada al *buen gusto* de los comensales, en la medida que consumir alimentos extranjeros era visto como un símbolo de modernidad, civilización y progreso. Es por esto que el *buen comer* se convirtió en algo que trascendía el placer de comer bien y se tradujo en todo un sistema de significados de desarrollo y dominancia social.

Por lo que, para responder a la pregunta de investigación, las fuentes que fueron usadas para este proyecto están relacionadas con la producción, el consumo y el público-consumidor de la cocina europea en Bogotá. Comenzando por dos trabajos de la literatura costumbrista

¹⁶ Arjun Appadurai, «Introducción: las mercancías y la política del valor» en Appadurai, Arjun (ed.), *La vida social de las cosas: perspectiva cultural de las mercancías*. México: Giralbo, 1986, pp. 48-49.

¹⁷ Arjun Appadurai, «Introducción: las mercancías y la política del valor», p. 19.

¹⁸ Marijke Van der Veen, "When is food a luxury" *World Archaeology*, vol. 34 (2003), pp. 406-407.

¹⁹ Mary Douglas y Baron Ishwood, *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*, pp. 113-114; Arjun Appadurai, «Introducción: las mercancías y la política del valor», pp. 41-42.

decimonónica, *La Dulzada*, de Ángel Cuervo y *Las Tres Tasas* de José María Vergara, en ellos se encuentra evidenciada la relación que ciertos individuos de clase alta tenían con productos extranjeros que se consumían en la capital. Otra familia de fuentes usadas fueron los manuales de cocina, recetarios y menús, ya que en ellos se encuentran los platos, ingredientes y productos que se podían comer y/o preparar en la ciudad, así como también se mencionan cuáles eran las nociones del *buen gusto* y del *buen comer*. Igualmente, se tuvieron en cuenta las publicaciones de prensa del periódico *El Nuevo Tiempo* y de la revista *Cromos*, en las que se divulgaban los eventos sociales de la élite y se promocionaban los servicios de los nuevos lugares de sociabilidad que se abrieron en Bogotá. Para resaltar los lugares de más glamour que había en tanto en Bogotá como en todo el territorio nacional, se usaron dos directorios de la capital, uno de Cupertino Salgado y otro de Jorge Pombo y Carlos obregón, así como el *Libro Azul de Colombia* de Jorge Posada Callejas, en el que, además, se resaltan y se señalaban las personalidades relevantes de la sociedad colombiana. Adicionalmente, los cinco volúmenes de *Colombianos Ilustres* de Rafael Mesa contribuyeron a perfilar a los sujetos pertenecientes a la élite capitalina durante el periodo trabajado²⁰.

Así pues, la estructura de este trabajo de grado se hará conforme a responder tres preguntas específicas, las cuales serán resueltas en cada capítulo. En el primero, se pretende el *indagar por la relación que existe entre cocina y distinción social*. Por lo que en él encontraremos una reflexión teórica acerca de los estudios de la cocina y la alimentación, el nacimiento de los conceptos de *cuisine*, *haute cuisine* y del *buen gusto*, así como el establecimiento de Francia como hegemonía gastronómica. Este análisis se mezclará junto con los antecedentes históricos del consumo de bienes europeos en Bogotá, previo al periodo que enmarca esta investigación, y con él, cuál ha sido el rol de la cocina como un bien de consumo en el territorio. Así pues, se tratará, especialmente, sobre las importaciones y las nociones del *buen comer* en la capital colombiana.

En el segundo capítulo, se busca *caracterizar a los sujetos que componen la élite capitalina*. Por lo que se trazará un bosquejo sobre cuáles eran las cualidades de los individuos que hacían parte de la clase alta capitalina, partiendo desde su lugar de nacimiento, su profesión,

²⁰ La mayoría de fuentes consultadas se encuentran en la Biblioteca Luis Ángel Arango, en la Biblioteca Digital del Banco de la República, en la Biblioteca Nacional de Colombia, en la Biblioteca Alfonso Cabal, S.J., y en la Biblioteca Mario Valenzuela, S.J, estas dos últimas pertenecientes a la Pontificia Universidad Javeriana.

su apellido y sus relaciones sociales. De igual forma, se darán a conocer los mecanismos de legitimación bajo los que la élite se cobijaba y se hacía ver como una clase exclusiva y excluyente. De manera que aquí se hará una reflexión académica sobre la importancia del apellido, como un portador de estatus social, así como también se será enfático en la necesidad de la élite de ser personajes públicos. Este capítulo, aunque estará alejado del plano de la alimentación, servirá para dar cuenta de quiénes eran aquellos ciudadanos que se consideraban superiores y dominantes, y que, por lo tanto, establecieron las reglas de la distinción y el buen gusto en la sociedad capitalina.

El tercer capítulo, apunta a responder *cuáles eran los lugares del consumo de cocina distintiva en la Bogotá burguesa*. Entonces, se parte de una descripción general del escenario en el que la élite se mueve, es decir, Bogotá como capital de la república y ciudad por excelencia de confluencia de la clase alta. Se analizan los cambios que sufrió, durante las últimas décadas del siglo XIX y comienzos del XX, en los que se vivió una resignificación de los espacios públicos y privados, influenciado por la necesidad de privacidad burguesa. Así pues, se estudian los lugares denominados público-privados, en los que la élite buscó resaltar su estatus social, al ser estas instituciones epicentros de las reuniones sociales de más glamour y elegancia de la clase alta. Es significativo recalcar, entonces, que la importancia de estos nuevos lugares para este trabajo es el protagonismo que la comida tuvo en ellos como un elemento distintivo.

1 *La cocina del buen gusto: los significados de la comida.*

«Dis moi ce-que tu manges et je te dirai qué tu es»²¹
Jean-Anthelme Brillat-Savarin
La Physiology du Goût

En 1867 el escritor Ángel Cuervo publicó su libro *La Dulzada, un poema en ocho cantos y un epílogo*²², en el que criticaba la llegada de la pastelería francesa al país, a Napoléon y a los franceses, mientras se lamentaba el reemplazo de los postres locales por los nuevos productos. Un año más tarde, este autor abrió la primera cervecería -inglesa- en Colombia, junto con su hermano Rufino; diez años más tarde, en 1878, visitó la Exposición Universal en París, y cuatro años más tarde, en 1882, luego de vender la cervecería, se radicó en la capital francesa hasta su muerte en 1896²³.

Más allá de lo anecdótico o irónico que pueda parecer la vida de este bogotano, esos sentimientos de rechazo y, también, cercanía con Europa fueron característicos de la clase alta colombiana durante el siglo XIX. A lo largo de este siglo, el llegar a ser equiparables con naciones *civilizadas*, como Inglaterra y Francia, va a ser una finalidad perseguida por las élites latinoamericanas, quienes estaban convencidas que la civilización era un producto importable, por lo que instauraron los modelos que regían en las naciones europeas²⁴.

Así fue como llegaron al territorio ideas políticas, económicas y sociales y, también, **elementos culturales como la cocina y la moda**, que se convirtieron en bienes de consumo que permitirían un acercamiento mayor a ser, y parecer, individuos modernos. Sin embargo, su posibilidad de acceso también implicó que funcionasen como símbolos de diferenciación de clase social²⁵.

²¹ «Dime lo que comes y te diré quién eres» en Jean-Anthelme Brillat-Savarin «Aphorismes» *La Physiology du Goût ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Dédié aux gastronomes parisiens*. Edition 1848. En: <http://www.gutenberg.org/files/22741/22741-h/22741-h.htm> (la traducción es propia).

²² Ángel Cuervo, *La Dulzada, un poema en ocho cantos y un epílogo*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973.

²³ Eduardo Guzmán Esponda, «Prólogo» en Ángel Cuervo, *La Dulzada, un poema en ocho cantos y un epílogo*, sp.

²⁴ Véase Frédéric Martínez, *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900* Bogotá: Banco de la República e Instituto Francés de Estudios Andinos, 2001.

²⁵ Aída Martínez, *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*, pp. 78-80; Ana María Otero-Cleves, «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX», pp. 20-45.

La instauración del consumo de bienes extranjeros «fue uno de los caminos claves elegidos por la clase alta bogotana para consolidarse como una clase dominante, capaz no sólo de asegurar su posición social, sino de construir una nación “moderna” de conformidad con los modelos propuestos por Europa»²⁶. Sin embargo, aunque esta afirmación se va a mantener hasta bien entrado el siglo XX, la significación que le va a dar la élite a la posibilidad de acceso a esos bienes, se va a transformar a mediados de siglo XIX cuando se modifique la relación con Europa, en términos simbólicos, ya que a pesar de que cambió el ideal de familiaridad que tenían con el Viejo Continente, ello no va a alterar que aquello que se importe deje de ser modelo de civilidad y modernidad, y constituya un lujo para quien lo posea.

Hasta 1850 aproximadamente, para la élite local²⁷ su relación con los europeos va a ser desde la igualdad, porque al ser ella una continuidad de la élite colonial, es partícipe del universo cultural e ideológico europeo, en tanto que las ideas políticas y económicas del territorio van a ser inspiradas en las europeas y, además, la mayor parte del consumo material, como lo eran las prendas de vestir y el amoblado de las casas, correspondía a aquello que estaba en furor en Europa, ya que ellas eran -en palabras de Patricia Lara- «paradigma de civilización y buen vivir»²⁸. Por lo tanto, ello permitió que la clase alta se configurara como los

²⁶ Ana María Otero-Cleves, «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX», p. 21.

²⁷ En el capítulo 2 se va a tratar la pregunta por quiénes conforman la élite. Ahora bien, es importante aclarar que por motivos de redacción se van a utilizar como sinónimos los conceptos de «élite» y «clase alta», sin ello desconocer las diferencias que estos dos grupos suponen.

²⁸ Las historiadoras Ana María Otero y Patricia Lara trabajan el consumo de diferentes tipos de bienes materiales, en Colombia y en Bogotá, que tienen proveniencia europea. Otero, por un lado, lo trabaja desde el consumo de bienes ingleses, ella menciona que a lo largo del siglo XIX se importaron elementos como loza, sombreros, trajes, camisas, té y cervezas y que, adicionalmente, hubo productos locales que se hacían a la inglesa que fueron reconocidos como originales, pero que independientemente fueron adquiridos por la élite como símbolos de distinción social al ser objetos que demostraban civilización por parte de su consumidor. Por su parte, Lara hace un estudio sobre el amoblado de las salas de las casas de élite bogotanas, aunque su investigación se enfoca hacia mediados del siglo XIX, es enfática en afirmar que desde finales del siglo XVIII las tendencias europeas del decorado doméstico fueron las guías que la clase alta usó como las costumbres europeas consideradas como el «paradigma de civilización y buen vivir». Ver: Ana María Otero-Cleves «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX» y Patricia Lara Betancourt, «La sala doméstica en Santafé de Bogotá, siglo XIX el decorado de la sala romántica: gusto europeo y esnobismo» *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, núm. 25, 1998, pp. 109-134.

representantes de la *civilización* en América, así como salvaguardas de la imposición de las normatividades y prácticas que van a regir el correcto desarrollo del país²⁹.

Este referente se vio materializado cuando las condiciones de viajar a Europa se vuelven más favorables dada la introducción de los barcos a vapor, tanto en vías fluviales como marítimas. Esto modificó sustancialmente los tiempos de navegación, en el Magdalena y en el Atlántico facilitando las posibilidades de conocer el *mundo civilizado*. Aunque se podría pensar que el viaje no era más que otra pretensión de la clase alta para gastar su dinero, según Frédéric Martínez, el deseo de visitar Europa es todo un fenómeno complejo basado en los imaginarios de la élite sobre el Viejo Continente. Para la élite, la oportunidad de tener contacto con aquello a lo que concebían como su referente de modernidad, que se les había inculcado a través de la cultura que consumían especialmente por la literatura, les generó una necesidad de vivir en carne propia lo que era estar en las sociedades a quienes idolatraban como paradigma de desarrollo³⁰.

²⁹ Por ejemplo, el ensayo de Miguel Samper Agudelo, publicado a finales del siglo 1898, bajo el título de *La Miseria en Bogotá*, hace un análisis de la capital colombiana entre 1867-1896, y los cambios que la han llevado a transformar su bajo progreso a una ciudad más moderna y civilizada. Según Samper, Bogotá, en la década del sesenta, estaba inundada por la pobreza moral e incivilidad de sus habitantes, a quienes describe como dominados por la ebriedad, la mendicidad, la holgazanería, entre otros defectos, todo en oposición a los ideales de civilización y modernidad que los países europeos tenían y que la élite pretendía instaurar localmente. Sin embargo, afirma que de la mano del régimen liberal llegaron cambios lujosos –de origen europeo– para Bogotá, su arquitectura, sus espacios de diversión, las casas, la higiene, el alumbrado, el teléfono y telégrafo, etc., que fueron pensados para modificar las malas costumbres de los habitantes de clases bajas, por ejemplo, enuncia que: «Acá, en nuestras alturas, en donde el vino cuesta tan alto precio, la cerveza lo suple entre las clases acomodadas, y es de desearse que pueda el precio ponerla al alcance de las pobres para empezar a librarle combate a la dañosa chicha». Para el autor, que era conocido como «el Gran Ciudadano» por poseer todas las virtudes de un hombre de bien, el ser de clase alta tiene atribuciones de mayor moralidad y modernidad que las demás clases sociales y, por tanto, tiene la tarea de imponer las buenas maneras de vivir y de comportarse en la sociedad para combatir la barbarie que la recorre. Ver: Miguel Samper Agudelo, *La Miseria en Bogotá*. Bogotá: Colseguros, 1998.

³⁰ Frédéric Martínez dedica todo el capítulo cuatro, *La atracción europea*, de su libro a una descripción sobre lo que significó el viaje para la élite colombiana, además de afirmar que es un fenómeno complejo en términos emocionales para los individuos de la clase alta en parte por el componente imaginario que el viaje tenía, ya que este era alimentado por la lectura de otros viajeros, de libros de historia y de literatura europea. También le da una dimensión sentimental del reencuentro de familias, ya que fueron varias las personas que se radicaron en Europa, especialmente en París, bien fuese porque fueron enviados a estudiar allá cuando jóvenes o por ser hijos de gentes de grandes fortunas. Así mismo, recalca que las mejoras de los viajes también implicaron mejoras en los intercambios comerciales entre las naciones, con Inglaterra en principio, y luego con Francia y Alemania; y le permitieron a la élite tener conocimiento de nuevas formas de producción industrial. Por tanto, la significación del viaje tuvo todo tipo de dimensiones para la élite colombiana, quien pudo cumplir su sueño de viaje, empaparse de *cultura civilizada* y tener mejoras económicas. En Frédéric Martínez, «La atracción europea». *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900*, pp. 199-244.

No obstante, el legado realmente crudo y tangible del viaje fue la gran desilusión de los colombianos y, en general, de los viajeros latinoamericanos, cuando sus modelos de admiración, a quienes consideraban como sus iguales, los vieron, y trataron, como ciudadanos inferiores, poco modernos y civilizados, más inclinados a la barbarie. Ese sentimiento de desprecio marcó el sentimiento patriótico y nacionalista de la élite, que los impulsó a que sus ánimos de querer ser reconocidos como una nación equiparable a las europeas fuesen más fuertes. Por lo que van a promocionar los países de América del Sur como repúblicas modernas, por medio de la difusión en notas de prensa, mapas, libros, y en la participación en eventos de carácter académico y científico, como lo eran las Exposiciones Universales, todo ello con la finalidad de demostrar que no eran *salvajes* ni *atrasados*. No obstante, esta tarea fue desgastante, y a pesar de que la búsqueda de la aceptación europea seguía viva, la élite prefirió retornar a sus países de origen y en ellos comenzar una serie de transformaciones bajo las cuales se recalcara de mejor forma su identidad nacional³¹.

Por lo tanto, desde la década de 1870, con los ánimos de una élite latinoamericana cargada de sentimientos patriotas y nacionalistas, comenzaron los discursos que buscarían exaltar lo local y que les sirviera como cimiento para la gestación de una cultura nacional. Como consecuencia de ello, en Colombia, en especial en Bogotá, se van a comenzar a erigir estatuas de los héroes de la independencia, y se harán exposiciones nacionales que sirvan para presentar y revelar los potenciales que tiene el país, sin necesidad de ser sometidos a juicios por los europeos. Adicionalmente, desde en los ochenta, se van a buscar cambios que modifiquen urbanamente Bogotá, con el fin de erradicar los rezagos coloniales y fortalecer el espíritu burgués, el cual era considerado sinónimo de modernidad³².

³¹ Para la élite fue desgastante el tener que mostrar ante Europa aquello que podía legitimar a sus países como modernos, en la medida que ello también les implicó tener que buscar qué tenían sus países por ofrecer, a la vez que ningún esfuerzo pareció ser reconocido por los europeos como señales de civilidad, sino que la percepción de su salvajismo y atraso se resaltaba. En: Frédéric Martínez, «El impacto del viaje» *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900*, pp. 245-292.

³² Tanto Germán Mejía como Frédéric Martínez afirman que es a finales del siglo XIX cuando se despierta la intención de erigir estatuas de los héroes de la Independencia, ya que fueron manifestaciones de la búsqueda de un patriotismo marcado de la élite nacional. Mejía lo trabaja para el caso bogotano específicamente, según el historiador, durante la Regeneración hubo un regreso a lo hispano y una exaltación de la Independencia. Como ejemplo de ello está, por un lado, se erigieron estatuas de Colón y de la Reina Isabel, y por otro lado, la Plaza Mayor cambia su nombre a Plaza de Bolívar. Ver: Frédéric Martínez *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia*, pp. 380-382; Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910*, pp. 195-205. (El capítulo 3 va a trabajar con mayor

Sin embargo, a pesar de esta nueva mirada a lo nacional y la intención de una legitimidad propia, el cultivo de ese sentimiento de patriotismo nunca alejó a la élite del universo europeo. A pesar de que los latinoamericanos fueran considerados ciudadanos de segunda categoría, Europa se mantuvo como el modelo a seguir, pues veían en sus sociedades las pautas necesarias para el correcto desarrollo del país que podrían conducirlo a ser reconocido como una nación moderna³³. Ahora bien, lo que si fue modificado en el discurso local fue el lugar que tenía el consumo de bienes europeos. Lo que en un principio estaba pensado para asemejar a los ciudadanos con el *ser europeo*, pasó a ser tomado como símbolos de *ser civilizados* y al ser la élite la que más contacto tenía con esos bienes y con Europa en sí, se convirtió en una característica de clase y un atributo que les permitía considerarse como la clase dominante y como portadoras de la civilización. Vista así, la vida de Ángel Cuervo tiene sentido dentro esta lógica de tiro-afloje, rechazo-aprobación, entre la élite criolla y sus sentimientos frente a Europa, y es bajo esa misma lógica que va a funcionar el significado del consumo de bienes extranjeros en Bogotá.

En términos de alimentación, el referente que la élite latinoamericana tomó como modelo fue el de la cocina francesa, la cual, para ese momento, ya gozaba de un prestigio hegemónico en el campo culinario como centro difusor de la *haute cuisine*³⁴, no sólo por ser la nación creadora de la misma sino por los usos que dio a la cocina como instrumento centralizador y, posteriormente, de identidad nacional. No obstante, como darán cuenta nuestras fuentes, no se desconoce que también hubo presencia de influencia gastronómica inglesa y española.

La preferencia y proliferación de la cocina francesa, como se verá en el apartado 1.1.1, se da por la prioridad que esta cocina da a las técnicas de cocción y presentación de los platos, en

profundidad los cambios que tuvo la ciudad en este periodo, por ello en este capítulo nos limitamos sólo a enunciarlos).

³³ Tanto así que entre 1870-1900 fueron enviadas misiones de observación del gobierno colombiano a Europa con el fin de estudiar la organización y funcionamiento de varias instituciones gubernamentales, como las entidades del sistema financiero, la policía y el ejército, todo con motivo de traer ideas para inspirar su creación o perfeccionamiento de instituciones existentes en Colombia. En Frédéric Martínez, *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia*, p. 394. Y como se verá en el capítulo 3, también se traerán instituciones culturales que dieran paso a nuevas sociabilidades, tales como los clubes, el teatro, los cafés, los restaurantes y los salones.

³⁴ Aída Martínez, *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*, p. 59; Jeffrey Pilcher, *¡Qué vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*, p. 63; Antonio García Ángel, *Recetario santafereño*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá: Instituto Distrital de las Artes-Idartes, 2012, p. 10.

lugar de darla a los ingredientes utilizados como sucede en la mayoría de países³⁵. Ahora bien, aunque existen ciertos insumos insignia de las preparaciones francesas, como la mantequilla o las hierbas de Provenza, la importancia que se le adjudica a la técnica permite que exista una mayor posibilidad de sincretismo y de adaptación a productos y recursos de otros lugares. Por tanto, el comer *a la francesa* al estar más ligado a las formas del hacer, permitía que las preparaciones realizadas en el continente, a pesar de tener ingredientes locales, pudieran ser consideradas dignas, lujosas y distintivas³⁶.

Ejemplo de la idea anteriormente enunciada es el menú de un banquete llevado a cabo en Bogotá, en 1875, en honor de los políticos y generales liberales Solón Wilches y Ramón Santodomingo, tras ser destituidos de sus cargos como jefe de la Guardia Colombiana y secretario de Guerra y Marina –respectivamente- por el presidente Santiago Pérez³⁷. Ahora bien, con respecto a la cena, esta fue realizada en cuatro tiempos³⁸, se comenzó con sopa a la Chantilly como primer servicio; Capitán *au gratin*, salmón *a la Genoise* y Pastelitos a la Reina, como principio; Pichones *a la Soubise*, *petite pois*, *filet au madère*, espárragos, macarroni, pavo asado, galantina³⁹ y ensaladas, como intermedio; tortas, pasas, almendras, platos de fantasía y helados, como postre; y café y plús café, para cerrar. Cada uno de los tiempos acompañado con vinos franceses –*Santernes*, *Chateu Aqueu*- champaña y jerez⁴⁰.

³⁵ Si hacemos un rápido recorrido por los platos *típicos* colombianos sobresalen más los ingredientes empleados que las maneras de preparación, por ejemplo, la papa es fundamental para hacer ajíaco, el maíz el mote santandereano, el ñame en el mote de queso, etc. Aunque en todas estas sopas la forma de cocción es importante, no recae en ella tanto el peso para que el plato se pueda componer.

³⁶ Ver el subtítulo 1.1.1 La diferenciación culinaria: El nacimiento de la *cuisine* y la *haute cuisine*.

³⁷ «El presidente Santiago Pérez, prescindió de ellos porque apoyaban la candidatura liberal disidente de Rafael Núñez, en detrimento del candidato de los radicales, el santandereano Aquileo Parra. A la destitución de Wilches y [Santodomingo] Vila siguió la de los oficiales afines. Según su versión, la expulsión obedecía a su negativa de movilizar la Guardia en apoyo de la candidatura de Parra. Pero era conocido que apoyaban abiertamente a Rafael Núñez, que resultó perdedor en esas justas electorales.» Nectalí Ariza Ariza, «Los Wilches Calderón: red familiar y poder político en el Estado de Santander (1857-1886)». *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, 41, 2, 2014, p. 51.

³⁸ Los tiempos en la cocina hacen referencia a la manera en la que una cena se va a servir determinada por la cantidad de platos ofrecidos. Para que una comida sea considerada formal debe estar compuesta por mínimo tres tiempos: entrada, plato fuerte y postre, y las más elegantes tienen entre cuatro a seis platos. En este caso, al ser una cena a cuatro tiempos está compuesta en el siguiente orden: Sopa, pescado, plato fuerte y postre. Mark Morton *Cuboard of love: A dictionary of culinary curiosities* Toronto: Insomniac Press, 2004, p. 95.

³⁹ Galantina: del francés *galantine*. 1. f. Fiambre de carne blanca rellena con otro tipo de carne y recubierta de gelatina. En: Diccionario RAE <https://dle.rae.es/?id=fiilqOI>

⁴⁰ Menú: *Banquete que le ofrecen varios ciudadanos a los jenerales Ramón Santodomingo i Solón Wilches*. Febrero 26 de 1875. Imprenta de El Correo de Colombia. Para consultarlo, ver: Aída Martínez, *Mesa y cocina en el siglo XIX*, p. 80.

A pesar de que los homenajeados son dos generales colombianos y que la cena fue celebrada en la capital, este banquete llama la atención por la marcada presencia de la cocina francesa, al menos en cenas oficiales, pero también da cuenta del sincretismo que hubo entre productos locales y técnicas extranjeras. Por un lado, si detallamos la composición del menú, los platos ofrecidos, varios están escritos en francés, así tuviesen traducción al español, como es el caso de las *petite poise* que son alverjas y el salmón *a la genoise* que se entiende como *a la genovesa*; y otros son de origen galo como la sopa a la Chantilly, los pichones *a la Soubise* y la galantina, además de los licores que fueron dispuestos. Por otro lado, uno de los pescados del primer servicio, el capitán *au gratin*, mezcla un elemento endógeno, el capitán que es un pez nativo del altiplano cundiboyacense, pero cocinado bajo la técnica del *gratin*⁴¹, la cual es originaria de Francia. Es esta apuesta por mezclar ingredientes locales con técnicas extranjeras da cuenta de las formas en las que la élite se va a relacionar con Europa, entre mediados del siglo XIX y comienzos del XX, en la que va a tener que convivir el mundo de los bienes importados junto con las reivindicaciones de lo local.

La distinción social, desde su relación con la cocina, se va a relacionar con el consumo de cocina extranjera, pero no se va a limitar a ello, sino que también se verá en los utensilios utilizados, las técnicas de la elaboración culinaria, los modales y los lugares de consumo⁴². De esta forma, el universo culinario se va a componer de varios criterios que pondrán en juego la diferenciación de clases sociales, en parte porque serán considerados como señales de modernidad y lujo. Esto va a causar que se vuelva un mundo hermético en el que un solo grupo, la élite, controlará aquello que se puede considerar como el buen comer, modificándolo, además, para seguir legitimándose como la clase dominante, todo bajo el mismo discurso de ser los individuos más civilizados del país.

Por esto, el objetivo de este capítulo es el de indagar por la relación entre cocina y distinción, para lo cual, el mismo, se va a dividir en tres apartados que den cuenta de formas tanto teóricas como empíricas de esta correlación. El primero está destinado al diálogo teórico, para dar cuenta de la relación entre cocina y distinción social. El segundo se va a enfocar en

⁴¹ Esta técnica consiste en exponer la capa exterior de un alimento, a altas temperaturas, con la finalidad que se dore. Definición de *gratin* en Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales <http://www.cnrtl.fr/definition/gratin> (consultado el 13 de marzo de 2019).

⁴² Aída Martínez, *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*, pp. 78-80.

la contextualización de los significados de la cocina en el territorio nacional, una vez adquirida la independencia. Por último, el tercero se va a enfocar en retratar qué bienes fueron consumidos, en materia alimenticia, durante la periodicidad trabajada.

1.1 Un diálogo entre la cocina y la distinción

El epígrafe utilizado al principio de este capítulo hace alusión a la frase más comúnmente usada cuando se piensa en un estudio gastronómico. Aunque muchos desconocen tanto su origen como su autor, sin duda el significado que enmarcan estas palabras resume, en gran medida, tanto la pregunta como la respuesta de este capítulo: ¿La comida realmente puede determinar quién se es?

La comida, en sus términos más simples, es el elemento que un humano ingiere como forma de supervivencia. Sin embargo, esta está regida por un sistema de normas socioculturales que establecen qué es lo comestible⁴³, cual es la forma correcta de hacerlo y en qué lugar. Adicionalmente, en palabras de Felipe Fernández-Armestro, ella «se convirtió en diferenciador social –indicativo de clase y rango- en el momento remoto y no documentado en el que algunos empezaron a disponer de más recursos alimenticios que otros»⁴⁴. En este orden de ideas, la comida debe ser entendida como un código emisor de mensajes, producto de un sistema ordenado –la cocina- y, por tanto, debe ser entendida en el patrón social en el que se produjo, en relación con los demás sistemas asociados a él⁴⁵. No obstante, su significado va a depender, casi en su totalidad, de la forma en la que su consumidor se apropie y haga uso de ella⁴⁶.

A pesar de que la cocina tenga significados específicos en sociedades específicas, existe una generalidad que la rige, al menos a las sociedades complejas⁴⁷, en términos alimenticios y

⁴³ La importancia de lo cultural, dice Ramiro Delgado Salazar, es que es el verdadero determinante qué es lo comestible de la naturaleza y qué no. Ver: «Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo» *Estudios de Asia y África*, vol. 36, num. 1 (2001) p. 99. A propósito, Jean Louis Flandrin también dirá que cada cultura es responsable de definir lo comestible y lo que no, en «La historia de la alimentación: una ampliación de las perspectivas» *Manuscrits: Revista d'història moderna*, n°6, (1987): 10

⁴⁴ Felipe Fernández-Armestro, *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*, p.163.

⁴⁵ Mary Douglas, “Deciphering a Meal”. *Daedalus* Vol. 101, No. 1, (1972): pp. 61-81.

⁴⁶ Jack Goody será enfático en afirmar, en su texto *Cocina, cuisine y clase*, que sin consumidor no hay ni cocina ni cuisine, en *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada* Barcelona: Gedisa, 1995 p. 132.

⁴⁷ Entendiéndolas como las sociedades jerárquicamente organizadas. Ver: Jack Goody *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*

esta es la noción de *cuisine*, que permitió sentar las bases de los orígenes de la *haute cuisine*⁴⁸. El surgimiento de este término se dio por la convergencia entre tomar los alimentos como factores de diferenciación social, característica dada por su proveniencia, junto al conjunto de técnicas y prácticas que rodean el acto de comer en sí.

1.1.1 La diferenciación culinaria: el nacimiento de la cuisine y la haute cuisine

Vamos a tomar como punto de partida la definición de Jack Goody sobre la *cuisine*. Esta tiene su naturaleza en la relación que existe entre la producción y la distribución de los alimentos en una sociedad, que se compone de elementos exógenos al lugar donde se elabora, bien sean alimentos, técnicas o utensilios importados, y tiene como comensales a un público exclusivo que la consume por placer, lo que conlleva a que sea un criterio diferenciador de clase⁴⁹. Por tanto, *la cuisine* crea todo un código culinario, a partir de la profesionalización y tecnificación de la cocina, que complejiza las maneras de cocinar y comer, exigiendo más de las cualidades estéticas del plato y mayor refinamiento del comensal⁵⁰.

Estas dos nuevas exigencias se desarrollaron en Europa durante los siglos XVI y XVII, periodo en el que se le otorgó al beber y al comer una importancia mayor que la que tenía en la Edad Media. Por medio del refinamiento de los modales, el nacimiento del gusto y las nuevas formas servir, el comer se volvió una práctica mucho más refinada, especialmente la realizada en compañía, por el comportamiento que se esperaba del comensal. Así, con el devenir de los tiempos modernos, se desplazaron las comilonas medievales, en las que reinaba la gula, y fueron cambiadas por los banquetes en los que primaba la estética de la cena en lugar de la cantidad de comida servida⁵¹.

A partir de lo anterior, se dio paso a considerar dos nuevos criterios de diferenciación por medio de la comida. El primero, que recayó en el cocinero, es la importancia dada a la manera en la que el plato está realizado—desde la culinaria—, con un énfasis importante en los ingredientes usados como elementos que van a determinar el resultado final. El segundo es

⁴⁸ *Cuisine y haute cuisine* serán utilizadas como términos de este trabajo en su idioma original, francés, por efectos de mejor comprensión del universo culinario. La mayoría de los textos sobre teoría de la cocina los conservan así en parte por la hegemonía gastronómica francesa, impuesta desde el siglo XVIII. Esto será explicado más adelante.

⁴⁹ Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, p. 140.

⁵⁰ Felipe Fernández-Armestro, *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*, p.182.

⁵¹ Jean-Louis Flandrin, «La distinción a través del gusto», pp. 267-287.

una exigencia al comensal de saber la forma correcta de comer lo servido, lo cual implica que debe dominar correctamente los modales y la etiqueta, que, a grandes rasgos, implica saber hacer uso de los cubiertos, de la adecuada masticación y de las temáticas convenientes a tratar en la mesa.

La *cuisine*, entonces, se va a consolidar como el conjunto de normas bajo las que se rige la preparación de alimentos y las cualidades de los platos, y que por la exigencia que supone, va servir como un criterio de distinción social, ya que no cualquiera podrá acceder a ella, en la medida que no se limita a ser el simple hecho de adquirir bienes lujosos o de *saber comer* sino de hacerlo bajo los modales apropiados. Se hace necesario, entonces, aclarar que las normas exigidas, aunque ya hemos establecido que cada sociedad las moldea, tienden a tomar a Francia como un estándar común sobre la buena cocina⁵², legitimidad respaldada en la creencia de que el país galo fue el creador de la *haute cuisine*, como veremos a continuación.

1.1.1.1 Francia como hegemonía gastronómica

La fama de Francia en alusión a la cocina, según la socióloga Priscilla Parkhursts Ferguson, se remonta al siglo XV, fecha en la que París era reconocida por su buena y proliferante comida⁵³; ello le permitió sentar las bases para consolidarse, en los siglos siguientes, como hegemonía culinaria y cuna de la *haute cuisine*. Pero lo que realmente impulsó al país galo como un referente gastronómico fue la identidad que se forjó alrededor de ella, durante el proceso de centralización estatal. En este periodo, la cocina se usó como un instrumento de unificación, ya que posibilitó que todas las regiones francesas estuviesen representadas en una única cocina, a través de contribuciones de recetas y técnicas locales⁵⁴. Ahora bien, adicionalmente, otros dos factores que estuvieron presentes en el desarrollo del término fueron, por un lado, el papel que jugó la cocina aristocrática en el refinamiento de la profesión gastronómica y la dimensión simbólica que se le daba a la alimentación de la clase alta gálica;

⁵² Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, No. 1, (1988), p. 5.

⁵³ Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* Chicago: The University of Chicago Press, 2004, pp. 35.

⁵⁴ Esta idea es la idea central del texto de Parkhurst Ferguson, por tanto se cita el texto completo, aunque para. Ver: Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*.

y, por otro, la revolución del gusto, sucedida entre los siglos XVII-XVIII, en los que la dimensión estética de la presentación de los platos fue protagonista en las mesas refinadas⁵⁵.

El término de *haute cuisine*, que traducido al español significa **alta cocina**, se comienza a acuñar con la publicación de los textos del chef Pierre La Varenne, en 1651, en los que consignaba los platos que preparaba y servía para la corte. Por lo que podemos establecer que el término surge por defecto de la clase que se alimenta con ella, la aristocracia francesa, la cual era reconocida por sus numerosos festines y sus habilidosos chefs, que les permitían diferenciar su cocina de las demás clases sociales. Los libros de La Varenne sirvieron de base para la construcción de las *técnicas de culinaria francesa*, lo cual permitió homogenizar los métodos de la cocina. Pero además, le abrieron un camino a la publicación de literatura de cocina lo que erradicó la exclusividad de la cocina, y del buen comer, de la corte, y lo generalizó con las demás clases, en especial, con la burguesa⁵⁶.

Como se enunció anteriormente, la cocina fue utilizada, en el siglo XVII, como una estrategia estatal de unificación del territorio, así como en herramienta para la construcción de una identidad francesa, en medio de la construcción del estado moderno. Para ello, París, como la capital, sirvió como catalizador de todas las recetas de la periferia, de forma que fue, literalmente, nutrida por sus alrededores y, por tanto, al ser todas las regiones de Francia partícipes en este proyecto, gestando así un mismo sentimiento de pertenencia al territorio⁵⁷. Esta unión de recetas tradicionales en una misma cocina *nacional* implicó que se debía crear una nueva y única forma en la que se pudiese realizar de la manera más fidedigna posible, en cualquier parte del territorio. Esto originó un sistema de técnicas culinarias que caracterizaran

⁵⁵ Massimo Montanari, *La comida como cultura* Girón: Trea, 2009, pp. 55-57. (La revolución del gusto se trata en los siguientes párrafos).

⁵⁶ La publicación de recetarios implicó que se extraía el conocimiento culinario de las cocinas de la corte y se ponían al servicio de las personas del común, al menos de las que supiesen leer y tuviesen los medios para adquirir los libros, de ahí a que los libros de cocina tengan la característica de ser escritos en un tono pedagógico, porque estaban pensados para enseñar a las clases bajas sobre la cocina de la corte. Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, pp. 35-37. Adicionalmente, la historiadora Rebecca Spang también hace alusión a la democratización de la cocina francesa, proceso que se fue gestando desde finales del siglo XVI, con la creación de nuevos espacios públicos en los que comer para las clases medias y bajas. Ver: Rebecca Spang, *The invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture* Boston: Harvard University Press, 2000, (Este tema se va a profundizar en el capítulo 3, apartado 3.2).

⁵⁷ Felipe Fernández-Armestro, *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*, p.191; Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, pp. 47 y 121.

la comida de Francia, en lugar de priorizar ingredientes específicos, puesto que es más fácil transportar las maneras del hacer⁵⁸.

En definitiva, esta lógica de la tecnificación y profesionalización del arte culinario fue vital para la proliferación de la cocina francesa en la producción de literatura culinaria⁵⁹. En principio, pensada para servir como el molde base para que las recetas se pudiesen realizar en cualquier lugar del territorio (y luego del mundo), pero, más adelante, como herramienta para ratificar la noción de superioridad de su cocina frente a otras⁶⁰. Una superioridad que se relacionaba con el hecho de que la cocina se había convertido en una atribución directa del *ser francés*.

Tanto la publicación de libros que tuviesen consignadas las preparaciones de los platos que se servían para la corte, en el siglo XVII, como la unión de recetas francesas en la cocina parisina, en convergencia, esclarecen el panorama del surgimiento del término *haute cuisine*, en la medida que ambas razones dieron paso a que se creara un sistema organizado de técnicas y prácticas de la «manera correcta» de hacer cocina. Ello, en definitiva, propició que los franceses se fundamentaran como los verdaderos dueños del conocimiento del arte culinario, en vista, que dieron paso a métodos que superan los límites geográficos, lo cual permite que su cocina se vuelva universal.

No obstante, se hace necesario recordar que, si bien, la comida funciona en varias sociedades como un elemento diferenciador de clase social, este está —en especial en sociedades complejas— mediado por las bases dadas en Francia de lo que es una buena cocina. Por lo que ahora vamos a dar paso a explicar el surgimiento del gusto, como parte de la construcción de la hegemonía francesa en la cocina, con base en su relación con lo que son bienes de consumo distintivo y los factores por los que está mediado.

El surgimiento del gusto, de hecho, es el resultado de la rivalidad entre la aristocracia y la burguesía, en Europa, durante los siglos XVI y XVIII⁶¹. La disputa entre estas dos clases

⁵⁸ Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, p. 71.

⁵⁹ La importancia de los manuales y los recetarios se verán más adelante.

⁶⁰ Antoine Carême, por ejemplo, da cuenta en sus textos de la importancia y superioridad de la cocina francesa por su carácter de ser la base del nacionalismo francés. Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, p. 73-76.

⁶¹ Se hace importante en este trabajo el tratar de definir qué significa ser burgués. La historiadora Carol Harrison en su ensayo “The Bourgeois after the Bourgeois Revolution. Recent approaches to the Middle Class in

sociales se relacionó inminentemente con el capital adquisitivo de cada una, especialmente porque para la aristocracia significó la llegada de un rival que podía arrebatarle el poder. En este escenario, la noción del *buen gusto* surgió como un elemento, especialmente en el campo cultural, que no le pertenecía a una clase de forma innata, sino al individuo que podía cultivarlo, por medio del acceso y conocimiento –tanto como consumidor como poseedor– de bienes del mercado del lujo. En consecuencia, pronto, este nuevo concepto entró al mundo de los criterios que otorgan estatus social⁶².

Así, con la llegada del gusto, y del *buen gusto*, se reacomodaron las formas de distinguirse socialmente, al menos en Europa, ya que no dependía sólo del capital adquisitivo sino también del capital cultural de un individuo, en otras palabras, las cualidades de los bienes consumidos comenzaron a primar más que la cantidad de bienes que se poseían⁶³. Aunque pareciera que este concepto nace de una preocupación netamente de las apariencias de las personas, también se preocupa por la intimidad del ser, en la medida que su exterioridad es reflejo de su interioridad, en palabras de Jean Louis Flandrin,

el buen gusto es también la primera virtud social que, en el ámbito de la vida mundana, se refiere tanto a la interioridad de los individuos como a su apariencia. La cortesía o el buen decir se referían al comportamiento de los individuos respecto de sus semejantes; en cambio, el gusto se refiere también a lo que los individuos son y a lo que sienten en su relación con las cosas.⁶⁴

European Cities” hace un estudio comparativo sobre dos formas en las que la historiografía ha entendido y definido la burguesía. Por un lado, desde un aspecto lingüístico, se argumenta que la clase media ha funcionado más como un arma política que como un referente socioeconómico. Por otro lado, se enfoca más en ver la burguesía desde sus comportamientos cotidianos como clase y su relación con el consumo. Harrison encuentra que ambas formas de concebir la burguesía es que afirman que hay experiencias individuales dentro de unos límites establecidos de formas de vida. De forma que la burguesía, como clase media, tiene prácticas que la hacen excluyente, pero es lo suficientemente dinámica para acoger a una multiplicidad significativa de personas. Harrison propone el tomar a la burguesía como una clase revolucionaria, la cual puede ser tomada como un instrumento político, no necesariamente ligado al referente socioeconómico, pero en el que las prácticas se vuelven una cualidad necesaria, las cuales varían del lugar donde se encuentren (“local focus derives from a conviction that identities are forged in localities, that one is always bourgeois of some place”). Ver: Carol E. Harrison, “The Bourgeois after the Bourgeois Revolution. Recent approaches to the Middle Class in European Cities”. *Journal of urban History*, vol. 3, no. 3, 2005, pp. 382-392. Ahora bien, en términos más clásicos sobre la diferencia entre burguesía y aristocracia -como se verá en el capítulo 2- es que, para la burguesía la movilidad social le fue concebida por las fortunas que amasaron, lo cual las dejó ser partícipes del consumo de la vida aristocrática. La aristocracia, por su parte, se limita a ser otorgada solamente por linaje.

⁶² Jean-Louis Flandrin, «La distinción a través del gusto», pp. 302-308; Jean Louis Flandrin «La historia de la alimentación: una ampliación de las perspectivas», p. 25.

⁶³ Jean-Louis Flandrin, «La distinción a través del gusto», pp. 302-308.

⁶⁴ Jean-Louis Flandrin, «La distinción a través del gusto», p. 308.

1.1.2 *La cocina como generadora de estatus: la convergencia del lujo y el buen gusto*

Habiendo ya completado un pequeño panorama en el que se establece, a grandes rasgos, la comprensión de la cocina como un elemento de diferenciación social, es necesario ahora establecer las características puntuales de las que se va a partir para determinar porqué la comida se puede considerar, en ciertos escenarios, un bien de lujo. De esta forma, podremos establecer el significado que la comida tomó, para el propósito de esta investigación, en relación con los usos que tuvo dentro de la sociedad bogotana en el periodo trabajado.

Según Marijke Van de Veen, la comida lujosa es aquella que expresa estatus para quien la consume, porque los bienes de lujo sirven, bajo su teoría, como “means of advertising and displaying social status, as conspicuous consumption: that is, the lavish consumption of goods with a view to enhancing one’s prestige”⁶⁵. Es decir, que son aquellos objetos que se obtienen para ser las vitrinas de quien los consume, en los que –a partir de la visión de Bourdieu⁶⁶- se hace explícita su posición en la escala social.

Ahora bien, existen cuatro postulados que establecen los criterios bajo los cuales un elemento culinario se puede entender como un bien de lujo, y no de necesidad. En primer lugar, su uso exclusivo por una clase social, la cual está compuesta por consumidores críticos que son conocedores de las formas adecuadas de consumo, mediados por la etiqueta y los modales. En segundo, debe ser un bien escaso y costoso, por lo que su adquisición depende del capital económico que se posea. Tercero, implica la presencia de elementos exógenos a las tradiciones locales, es decir, que contenga productos o técnicas importadas, lo cual, además, involucra la transformación de estos en la ecuación lugar de procedencia-lugar de aplicación. Cuarto, la adquisición y el consumo debe superar la necesidad y hacerse por placer⁶⁷.

⁶⁵ «medios de publicidad y de exhibición de un estatus social, de consumo conspicuo, es decir, el gastar en el consumo bienes con la finalidad de resaltar el prestigio propio» Marijke Van der Veen, "When is food a luxury?", p. 408. (La traducción es propia)

⁶⁶ «Los bienes de lujo que se poseen y de los que se disfruta sin tener necesidad de testimoniar de otra manera la delectación que proporcionan y el gusto que atestiguan y que, incluso cuando no se poseen personalmente, forman parte, de alguna manera, de los atributos estatutarios del grupo al que se pertenece.» Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, p. 278.

⁶⁷ Jack Goody *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, p. 132; 180; Arjun Appadurai, «Introducción: las mercancías y la política del valor», p. 57; Marijke Van der Veen, "When is food a luxury?" *World Archaeology*, vol. 34 (2003), p. 411, Massimo Montanari, *La comida como cultura*, pp. 71-76.

Adicionalmente, al estar mediado este bien por el gusto de la clase dominante, va a ser de uso restringido para y por la misma, en lugares tanto reservados como separados. Esta exclusividad va a implicar el beneficio intrínseco de permitir aumentar el capital social, ya que su consumo se hará en compañía de iguales⁶⁸. Así, cualquier comida que cumpla con las características establecidas será considerada como un bien lujoso, lo cual implica que, sí o sí, va a estar mediada por la construcción del gusto existente en una sociedad y, por ende, va a consolidarse como un objeto de distinción social a partir de la práctica por medio de la que se consuma.

En materia alimenticia, el gusto tiene un mayor énfasis en las formas de preparación, presentación y consumo de los platos, ya que estos elementos son más reveladores de la posición social del comensal, que la procedencia de los ingredientes⁶⁹. El énfasis de la cocina como distinción se hace desde quién lo consume, en vista que este es quien completa el ciclo de tomar un alimento como diferenciador: sin comida lujosa no existe consumidor distinguido, ni viceversa.

La multiplicidad de significados y códigos que están tras la comida es lo que la convierte en un universo tan complejo y lleno de aristas, por lo que para ser entendida debe leerse a la luz de las lógicas del sistema social en el que esté inmersa. En consecuencia, seré insistente en volver a afirmar que cada cultura reformula el significado de los bienes a partir de las necesidades propias⁷⁰, para así adaptarlo a su propio sistema simbólico.

1.2 La cocina como constructora de clase y nación en Colombia

Ha llegado el momento de poner en práctica la teoría expuesta en las secciones anteriores, para darle un sentido histórico a la variedad de funciones que puede tener la cocina, y todo aquello que la comprende, en una sociedad que le va a atribuir criterios específicos y la va a utilizar como fin y medio para satisfacer las necesidades de una clase.

⁶⁸ Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, pp. 214-217. La comprensión de este punto va a ser necesaria para el desarrollo y entendimiento del capítulo 3.

⁶⁹ Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, pp. 192-195.

⁷⁰ Ana María Otero-Cleves, «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX», pp. 41-42.

Para poder entender el rol de la cocina en Bogotá como bien de consumo lujoso, ergo, distintivo, será necesario irnos un poco atrás de la periodicidad a trabajar y así comprender mejor el significado de la comida para las clases altas bogotanas. Por lo que vamos a presentar brevemente cómo la cocina cambió su prioridad constructora de nación y se convirtió en una herramienta de diferenciación social.

1.2.1 La cocina en el territorio: de constructora de nación a un bien exclusivo

Hasta mediados de siglo XIX, la cocina fue pensada en Colombia como instrumento para la construcción de la identidad nacional, en el marco de los proyectos de consolidación y desarrollo de un estado-nación, de la mano de su posibilidad de reunir en un mismo lugar toda la geografía de un territorio, lo que permitía unificar el país⁷¹. Frente a esto, la élite criolla decimonónica, al estar impulsada por el ideal del cosmopolitismo, en el que la cocina estaba inmersa, va a imponer los modos y códigos de civilización europeos. Por lo que se va a dar una prioridad a la cocina europea, por medio del intercambio de recetas, técnicas e ingredientes extranjeros, que dejaron en un segundo plano los alimentos locales, al menos dentro del proyecto oficial⁷².

Esta importancia otorgada a la cocina, y a los códigos europeos, está basada en su cualidad dual de alimentar el cuerpo de forma tanto en términos nutritivos como morales, de ahí que se viera como una manera que reflejaría el acercamiento a la civilidad y modernidad. Por lo que, para la élite, también se hizo necesaria que la forma en la que fuesen preparados y consumidos los alimentos se hiciera de manera tanto natural e idónea, así se completaría la apropiación necesaria de *civilización*⁷³.

⁷¹ En el trabajo de Laura García Mera, se analizan algunos textos de literatura culinaria publicados entre 1830-1884, entre ellos el periódico *El Cultivador Cundinamarqués* (1832) y el *Manual de artes y oficios, cocina y repostería* (1853), a la luz de ser un instrumento de unificación territorial ya que ellos servían para dar a conocer los recursos del territorio, pero también los usos que se les podía dar en la cocina. El trabajo de García se propone a demostrar, la importancia del rol que jugó la cocina y los recetarios en la formación del estado nación colombiano. Consultar: Laura Catalina García Mera, «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX» *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 50, núm. 2 (2014); Para una explicación más teórica sobre los usos de la cocina como unificadora de un territorio, ver: Massimo Montanari, *La comida como cultura*, pp. 76-78.

⁷² Laura Catalina García Mera, «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX», pp. 66-68.

⁷³ Laura Catalina García Mera, «El gobierno del hogar, negocio doméstico y la fábrica culinaria: el provecho de ingredientes y productos en el siglo XIX como elemento de consolidación nacional» *Proyecto Historia Hoy – Construyendo respuestas* (2010) [El enlace que permitía su acceso en línea ya no está disponible] (Consultado el 22 de mayo de 2017).

Para ello va a hacer uso, por un lado, de la publicación de manuales de urbanidad, los cuales tienen como finalidad principal educar a sus lectores para que tengan un comportamiento adecuado, tanto en escenarios públicos como privados, que les permita acercarse a los ideales de civilización europeos⁷⁴. Y, Por otro, recurrió a la producción de literatura culinaria que le permitiese no sólo incluir las recetas que cumplían los requisitos que la élite buscaba para su proyecto, sino que, por medio de su realización doméstica, se fuesen volviendo parte de la cotidianidad de los habitantes⁷⁵. En esta literatura, además, comenzaron a aparecer utensilios, ingredientes y alimentos que harían de la cocina algo más refinado⁷⁶.

Sin embargo, tanto la dominación de las pautas de comportamiento de la urbanidad como el acceso a los insumos necesarios para una cocina civilizada propuesta en los recetarios y en los manuales no tardaron en volverse una cualidad específica de la misma clase social que lo proponía. Y es precisamente aquí dónde que se da el quiebre en la concepción de los alimentos y de la cocina en el territorio colombiano, ya que, desde las últimas décadas del siglo XIX, estos van a pasar de ser utilizados, únicamente, como constructores de nación a ser considerados como bienes lujosos⁷⁷.

Es a partir de su consumo que la élite va a reconfigurar su rol dominante en la sociedad, ya que al hacerlo va a reforzar su mayor cercanía con la *civilización* y se va a convertir, al tiempo, en el legitimador de la misma en el territorio. Una forma en la que la élite va a acentuar las diferencias de clase será el renovar constantemente sus prácticas⁷⁸, por lo que no bastará con acceder a los bienes de consumo como alimentos, sino el mantenerse actualizado en las formas de consumo de los mismos⁷⁹.

⁷⁴ Alejandra Mora Lizarazo, «Cortesanía y etiqueta: la configuración de las pautas de comportamiento en la élite colombiana del siglo XIX, 1833-1891» Tesis Pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2017, pp. 6-8. Es importante aclarar que los manuales no estaban dirigidos puntualmente al buen comer sino al comportamiento en general de la gente moderna, civilizada y decente.

⁷⁵ Jeffrey Pilcher, *¡Qué vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*, p. 47.

⁷⁶ Aída Martínez Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia, pp. 78-80. (Los cambios de las cocinas se mencionarán de forma específica en el capítulo 3, apartado 3.1.2 Los cambios en el escenario: lo privado)

⁷⁷ Recordemos acá las características expuestas anteriormente sobre cómo un bien pasa a ser un bien lujoso.

⁷⁸ Según varias teorías del consumo y del lujo, la élite modifica sus prácticas cuando estas se vuelven más asequibles para clases sociales inferiores, lo cual pone en riesgo su distinción y su superioridad; por lo tanto, lo que puede o no ser considerado como lujoso es una decisión de la clase alta en su desinterés por tener un mercado que permita la movilidad social. Ver: Arjun Appadurai, «Introducción: las mercancías y la política del valor», 78 y Marijke Van der Veen, "When is food a luxury?", p. 409.

⁷⁹ Con esta afirmación hago referencia, especialmente, a los lugares del consumo de alimentos, los cuales se trabajarán en el capítulo 3. Como se va a ver en el último apartado de ese capítulo, la importancia que cobró el

1.3 La cocina en Bogotá: presencia de bienes extranjeros en Bogotá, 1867-1930.

Si bien, desde 1850 se habían instaurado en el territorio tanto pastelerías y panaderías francesas, y los primeros restaurantes, y los periódicos y directorios estaban inundados de mercancías importadas⁸⁰, el carácter nacionalista que se había ido propagando desde la década del setenta significó una modificación en las formas de concebir las tradiciones extranjeras que habían sido establecidas en el territorio. Los personajes de la élite serán enfáticos en recalcar el carácter valioso de los productos locales, por lo que los reivindican en la esfera pública, de forma que su consumo se vea también como parte del sistema de bienes lujosos.

Sin embargo, los beneficios comerciales que se forjaron con los viajes hechos a finales del siglo XIX, dio paso a un mayor flujo de mercancías desde mediados de siglo, porque de igual forma su consumo seguiría anclado a nociones de *civilidad* y de estatus social. Si bien la élite no fue bien recibida en Europa, ello no le restó a su condición de clase dominante local, por lo que, para continuar su legado, debía continuar con las prácticas que la legitimaban.

Dentro de esas prácticas de consumo extranjeras, el universo de la cocina hará evidente la presencia de bienes europeos, desde la década del setenta hasta adentrado el siglo XX, en los banquetes oficiales, en los anuncios publicitarios, en los directorios telefónicos, en textos de literatura culinaria y en las revistas culturales. Este apartado se va a dedicar a analizar a partir de fuentes primarias, especialmente de los anuncios publicitarios, los recetarios y dos menús, cuál fue el corpus alimenticio para la élite bogotana.

1.3.1 Una élite reivindicadora del consumo local – los casos de Cuervo y Vergara

Tanto *La Dulzada* de Cuervo como *Las Tres Tasas* de José María Vergara y Vergara van a dar cuenta de algunas de las reacciones negativas que tuvo la clase alta frente al consumo de alimentos extranjeros a finales de los sesenta. Ambos autores señalan las comidas europeas de forma despectiva, tanto por su gente, ya que en los escritos se caracteriza a los ciudadanos

comer *públicamente* aumentó el carácter exclusivo y excluyente de la cocina extranjera y con ello el hermetismo de la élite local.

⁸⁰ Aída Martínez, *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*, pp. 69-86; Aída Martínez, «La mesa republicana: cambios e influencias en la alimentación de los colombianos del siglo XIX». *Credencial Historia*, n° 60 (1994) <http://admin.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-60/la-mesa-republicana>

del lugar del que provienen, como por los productos importados y, al mismo tiempo, van a buscar enaltecer las tradiciones culinarias locales llenándolas de halagos y adjetivos positivos frente a sus sabores.

Cuervo, en su texto, se refiere a los productos de las panaderías bogotanas como la «moda de quién sabe qué gabacho»⁸¹, que al ser preferidos por los consumidores, «los patrios bizcochuelos, / los barquillos, cocadas y alfajores, / lloraban con razón sus tristes duelos / Al ver que no tenían más postores / que las moscas, (...) dando mil revuelos»⁸². Además de ello, el autor señala la intencionalidad política, supuestamente, maliciosa de un pastelero francés que, «nos trata de matar a indigestiones. / Por eso manda Napoleón III / A tanto ruin y puerco pastelero»⁸³.

Por su parte, Vergara señala el reemplazo del chocolate, por el café y el té, a un cambio en los comportamientos de la élite nacional, que, con ínfulas de *ser* y *parecer* europeos, atribuyeron a las dos últimas bebidas características de superioridad moral y de clase. En su *Segunda Taza*, explica que, en 1848, en una reunión en la casa de Juan de las Viñas, se le trató de «hombre sin civilizar» cuando pidió chocolate en lugar de café. En la *Tercera Taza*, por su parte, el autor cuenta que fue invitado, en 1866, a tomar té en la casa de los marqueses de Gacharná, a quienes define como «un francesito, natural de Sutamarchán, (...) [y ella] una inglesa, nacida en el barrio de Santa Bárbara (...) ella amaba lo extranjero, y él se perecía por lo europeo»⁸⁴.

Para el autor, estas nuevas bebidas cambiaron la moral y las formas de comportamiento de quien las tomaba, por un lado, por las exigencias de comportamiento que cada una implica y, por el otro, al ser cada una más amarga que la anterior -café más que el chocolate y el té

⁸¹ Según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española: **Gabacho, cha:** Del occit. *gavach* 'que habla mal'. 1. adj. Natural de algún pueblo de las faldas de los Pirineos. (...) 2. adj. Perteneciente o relativo a los gabachos. (...) 4. **adj. despect. coloq. francés. U. m. c. s.** 5. m. despect. coloq. Lenguaje español plagado de galicismos. Tomado de: <https://dle.rae.es/srv/fetch?id=IfhCbgS>

⁸² Ángel Cuervo. *La Dulzada*. Bogotá: Instituto Caro Y Cuervo, 1973, pp. 4-5.

⁸³ Según Eduardo Guzmán, prologuista de la edición de 1973, esta frase hace alusión a la declaración de guerra del Estado de Boyacá contra el Segundo Imperio, con motivo del destierro de Víctor Hugo. Ver: Eduardo Guzmán Esponda «Prólogo» y Ángel Cuervo. *La Dulzada*, p. 5.

⁸⁴ Jose María Vergara y Vergara, *Las Tres Tasas* S.L: Biblioteca Virtual Universal, 2003, disponible en: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/1291.pdf> (sin paginación)

más que el café-, el sabor va a afectar la personalidad de los sujetos que lo beban, y las reuniones de las que hagan parte:

En 1813, se convidaba a tomar una taza de chocolate, en taza de plata, y *había baile, alegría, elegancia y decoro*. En 1848, se convidaba a tomar una taza de café en taza de loza, y *había bochinche, juventud, cordialidad y decoro*. En 1866, se convida a tomar una taza de té en familia, y *hay silencio, equívocos indecentes, bailes de parva, ninguna alegría y mucho tono*⁸⁵.

Las resistencias puestas por Cuervo y Vergara, en sus escritos, dan cuenta de la importancia del impacto que tuvo para las tradiciones colombianas la influencia de productos extranjeros. Ambos autores le dan a la ingesta de comidas y bebidas extranjeras connotaciones sociales y culturales, ya que su consumo trascendía la necesidad de alimentarse por una en la que fuese más importante el resaltar del común y rechazar las prácticas locales. Y aunque los dos parecen ser muy enfáticos en mostrar las cualidades y bondades de la cocina local, y de señalar el olvido en el que se encontraban, serán casi que casos aislados de la radicalidad de la clase alta en su rechazo a los bienes europeos.

Si bien el proyecto nacional culinario sí se vio modificado con los discursos de los setenta de la reivindicación local, su principal cambio fue el de incluir productos nativos como acompañamientos o aditivos⁸⁶, tanto en los recetarios como en los menús, de forma que pudiesen convivir las tradiciones europeas junto con las colombianas, sin cambiar la finalidad en si misma. Adicionalmente, con la mejora de las relaciones comerciales, los alimentos importados permitieron un contacto más directo de sus consumidores con el universo cultural europeo, y en la publicidad encontrada en los directorios de la ciudad se va a recalcar el ser *productos finísimos* destinados a la *gente de buen gusto*⁸⁷.

⁸⁵ Jose María Vergara y Vergara, *Las Tres Tasas*, disponible en: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/1291.pdf> (sin paginación) (Énfasis añadido)

⁸⁶ Como ejemplo de ello: «La guayaba, fue la “fruta americana que más temprano y universalmente se empleó en confituras, a pesar de la repulsa que cruda inspiraba a los españoles”. Dentro del canon de gusto europeo, la guayaba no era un producto apetecible, por lo que pronto fue adecuada en forma de conserva, mezclándola con azúcar, ingrediente que no era empleado por los indígenas nativos dado que la caña fue una introducción ibérica» Laura Catalina García Mera, «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX», p. 68.

⁸⁷ Esas dos expresiones son reiteradas para caracterizar los productos que se traían de Europa en varias de las publicidades publicadas en el *Directorio de Bogotá* de 1888 de Jorge Pombo y Carlos Obregón.

1.3.2 Una mirada a los alimentos consumidos

1.3.2.1 Los productos importados

Las mercancías extranjeras que llegaron al territorio fueron destinadas para todo tipo de consumo, fuesen cigarrillos, pianos, ropa o alimentos, y sirvieron para aumentar el contacto que los habitantes bogotanos, que pudiesen pagar por ellos, tuviesen un mayor acercamiento a las diversiones y modas que estaban en furor en Europa. De esta forma, los productos traídos mantenían a los capitalinos actualizados de los objetos de consumo europeos, y así, podían seguir su camino de formarse como ciudadanos civilizados. En materia de cocina, fueron varios los bienes que se comercializaron en el mercado en todas sus formas, tales como productos de pastelería y panadería, comidas enlatadas, encurtidos, licores, quesos maduros, carnes curadas, utilería para la cocina y juegos de vajillas.

AGUSTIN NIETO
tiene constantemente de venta, en sus almacenes
números 158 y 160, Calle 13, y 347 y 349, Carrera 8.ª,
los siguientes artículos:

| | |
|--|--|
| PESCADOS EN ACEITE: Truchas en trozos en aceite. Filets de turbot en aceite. Filets de sole en aceite. Filets de macarela en aceite. Macarelas enteras en aceite. Bouquets en aceite. Salmón en trozos en aceite. Atún en aceite. Atún en tomate. Salmón en escabeche. Langosta fresca en escabeche. Sardinias sin espinas, calidad superior. Sardinias sin espinas, envase nuevo, á 3 docena de latas. Sardinias en tomate. Royans en aceite. Huevos de bacalao. Anchoas en aceite. Sopa legitima de tortuga. Ostras frescas. | Pastel de Jamón y pollo en latas. Pastel de lengua y pollo en id. Id. de hígado de ganso trufado. Pasta de jamón. Jamones de York en latas. Id. de Westfalia en cañamazo. Salchichones de Boloña. Id. de Lübeck. Salchichas de Oxford. Id. de Burdeos. Id. de Lübeck. Ris de veau á la financiére. Caviar de Rusia. Esencia de carne. Extracto de carne de Liebig. Sales inglesas para carnes, pescado y sopas. Sala de tomates. Vinagre de yema non plus ultra. Espárragos enteros. Puntas de espárragos. Petita pois finos. Champñóns. Trufas finas de Perigord. Esencias para postres. Aceite de olivas finísimo. Aceitunas sevillanas, reinas. Ajoarras finas en vinagre. Cebollas blancas en vinagre. Aceitunas rellenas. |
|--|--|

PASTELES TRUFADOS, JAMONES, ETC.
Perdices asadas.
Ganso frito en latas.
Pichones con champñón en id.

©Biblioteca Nacional de Colombia

AGUSTIN NIETO
tiene constantemente de venta, en sus almacenes
números 158 y 160, Calle 13, y 347 y 349, Carrera 8.ª,
los siguientes artículos:

| | |
|---|--|
| Encurtidos en vinagre y en mostaza. Nuez mozcada molida. Quesos de bola holandeses. Quesos ingleses en latas. Quesos de Gruyère en latas. Quesos franceses en latas pequeñas. Pasas frescas, superiores, de la última cosecha, en envases grandes y pequeños. Dátiles de Berberia, frescos. Ciruelas pasas, en diferentes envases. Higos pasos de Esnirna. Cerezas cristalizadas. Frutas cristalizadas surtidas. Cerezas secas conservadas. Frutas en su jugo surtidas. Azúcar refinado, en cubos pequeños. Almendras del Jordán. Almendras prietas, para banquetes. Almendras azucaradas finísimas. Almendras peladas superiores. Agua de azahar de Niza. Corteza confitada para pedras. Pasas de Corinto. Dulces finísimos de París. Galletas inglesas, gran surtido | de clases nuevas, en diferentes envases. Fideos, pastas, tallarines, y macarrones finos, en paquetes y en cajas. Cigarros de la Habana, gran surtido. Cigarrillos de la acreditada fábrica 'COLOMBIA INDUSTRIAL'. Cigarrillos de 'LA LEGITIMIDAD'. Cigarrillos superiores de otras acreditadas fábricas de la Habana. Cigarrillos DE ANSEL. Cigarrillos de tabaco esporal, con ó sin boquilla. Alhacena á 20 centavos libra!! Cuchillos para abrir latas. Tirabuzones finos, diferentes clases. Triguiltraques de fantasía, con disfraces, juguetes y confites, gran surtido. Esperma superior, de varias clases y tamaños. Esperma blanca, transparente. Esperma de colores, transparente. Petróleo refinado, marca 'ASTRAL'. Pídase esta marca de preferencia. |
|---|--|

Puede asegurarse que la calidad de los artículos es de lo mejor que se importa al país, y que sus precios no tienen competencia.
En las ventas por mayor, á crédito, se dan facilidades para el pago, y en las al contado, se hacen considerables rebajas.

©Biblioteca Nacional de Colombia

Ilustración 1 Listado de productos importados por Agustín Nieto. En Jorge Pombo y Carlos Obregón *Directorio de Bogotá*, Bogotá: Imprenta La Luz, 1888, pp. 181 y 185.

Según la publicidad del *Directorio Telefónico* de 1888, Guido Malenchini importaba licores, quesos, frutos secos, pescados, conservas té y especias; William Piper comercializaba vino de *Burdeus*, champagne y cognac; Agustín Nieto (ilustración 1) abastecía su local de dulces finísimos de París, galletas inglesas, pescados en aceite, pasteles trufados, jamones, ris de

vaca⁸⁸ a la *financiere* y quesos holandeses franceses e ingleses; el almacén de Ignacio Medrano traía *mercancías de muy buen gusto* en materia de loza y cristalería; y Aurelio Bermúdez poseía un gran surtido de vinos tintos, Bordeaux y Borgoña, *de varios precios y en distintos envases* y de Brandy Hennessy⁸⁹. Son pocas las publicaciones presentes en este directorio que hablan de productos locales, lo que hace evidente el rol social que tenían estas mercancías para quienes las adquirieran. Además, es de notar cómo se recalca de forma constante el origen de los objetos, en general son franceses e ingleses, incluso se les deja su nombre sin traducir, o una mala adaptación al español⁹⁰.

Ahora bien, en el *Directorio General de Bogotá*, elaborado por Cupertino Salgado, en 1893, aunque se siguen publicitando las mercancías importadas, especialmente de vinos franceses *de primera clase*⁹¹ y de brandy Hennessy, va a haber varios anuncios de establecimientos de alimentos locales como la Fábrica de Enrique García en la que se «hacen bizcochos y galletas mejores que los extranjeros»⁹²; Mercedes C. de Recaman, que tiene una Fábrica de Helados; las compañías chocolateras de Chocolates la Equitativa y Chocolate Chavez, y se presentan cuatro cervecerías nacionales: Montoya &C, Kopps Bavaria, La Mirla Blanca y La Florida⁹³.

No obstante, si nos detenemos a mirar detalladamente qué productos son fabricados localmente, vamos a encontrar que la gran mayoría tiene sus orígenes en Europa, como lo eran los helados, la cerveza y los productos de panadería y pastelería. Por lo que, aunque se puede relacionar esto con una solución utilizada para suplir la demanda de los bienes extranjeros, según Ana María Otero, fue más importante para los objetos el cumplir los criterios del gusto de la clase dominante, así fuesen producidos en Bogotá, ya que el *parecerse* a los europeos les daba la suficiente legitimidad para entrar en el mercado del lujo,

⁸⁸ “Ris”, se traduce al español como lechecillas, y estas hacen referencia al timo y al páncreas, en especial, de la vaca, el cerdo y los bueyes.

⁸⁹ Jorge Pombo y Carlos Obregón, *Directorio de Bogotá*. Bogotá: Imprenta La Luz, 1888, pp. 12, 27, 133, 178, 181, 182, 185 y 450 (Énfasis añadido).

⁹⁰ Se puede ver en el *ris de vaca a la financier* que vendía Agustín Nieto, o en el vino que importaba William Piper (Ilustración 1).

⁹¹ Cupertino Salgado, *Directorio General de Bogotá*, Bogotá: Ismael Gonzalez, 1893, p. 726.

⁹² Cupertino Salgado, *Directorio General de Bogotá*, p. 7.

⁹³ Cupertino Salgado, *Directorio General de Bogotá*, pp. 26, 35, 48, 58, 148, 167 y 202.

cosa que, en cambio, no sucedía con los objetos importados europeos que eran destinados a las clases medias y bajas⁹⁴.

La lógica del ser y el parecer va a jugar dentro de los criterios de distinción de forma que no le va a bastar a un objeto sólo con el ser importado para ser considerado lujoso, sino que además debe cumplir con los requisitos del gusto de los locales. En este sentido, que un bien hecho en Bogotá parezca europeo hará posible su entrada al mercado del lujo, si logra cumplir los criterios de clasificación de serlo que la élite impone.

1.3.2.2 *Los consumos domésticos*

El escenario de la cocina doméstica y su condición de lugar de producción de las comidas cotidianas va a ser clave en las élites para cultivar el buen gusto por la comida y, además, da cuenta de la importancia que los alimentos deben *parecer* más europeos que serlos en sí mismos. Así la comida casera no se considere como *haute cuisine*⁹⁵, sí se va a mostrar una preocupación por cocinar y servir platos que demuestren el mismo estándar de civilidad que el europeo. La importancia de la literatura culinaria en este respecto será el de servir como el molde que va a asegurar la correcta ejecución de los platos, al tiempo de se convierte en salvaguarda las conservación de las tradiciones *cotidianas* alimenticias⁹⁶.

Uno de los primeros manuales que se publicó con la finalidad de difundir los conocimientos culinarios fue el *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de*

⁹⁴ «Evidentemente una gran mayoría de los bienes ingleses importados a Colombia eran textiles de algodón y telas burdas para el consumo general, sobre todo teniendo en cuenta su bajo costo. No obstante, este tipo de bienes no ameritaron la categoría de “bienes ingleses”, al menos para las clases altas», Ana María Otero-Cleves «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX», p. 27 (nota al pie).

⁹⁵ Ello si consideramos que por más democratizador que puede ser la posibilidad de hacer recetas complejas en casa, ya que la “*haute cuisine* would continue to depend upon patrons, though these would be found less and less among individuals and more and more in establishments such as restaurants, hotels, and private club.” Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, p. 62. **Cita en español:** «La *haute cuisine* [alta cocina] continuaría dependiendo de los patrones, a través de ellos se encontraría menos en los individuos y más en los establecimientos como los restaurantes, hoteles y clubes» (la traducción es propia).

⁹⁶ Se subraya la palabra *cotidianas* ya que los libros de cocina son el resultado de la atribución de la acción de cocinar como un conocimiento transmisible y de élite, en la medida que ellos [la élite] son los que hacen un proceso de selección, y exclusión, de las recetas que se pueden encontrar en estos textos, y así, que se pueden considerar como parte del diario vivir de una sociedad. Ver: Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India", pp. 5 y 17; Jeffrey Pilcher, *¡Qué vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*, pp. 2-3.

*nuestro país y del extranjero*⁹⁷, publicado de forma anónima en 1874. En el prólogo se describe el arte culinario como

Uno de los mas importantes para el hombre, ó que mas le interesan por las nociones y las reglas que suministra para los placeres de la mesa, que usados moderadamente, ó encerrados dentro de los límites que la razón prescribe, proporcionan goces inocentes en el hogar doméstico, y con como á manera de vínculo fraternal en las relaciones sociales⁹⁸.

El manual, incluso, se presenta a si mismo como una herramienta doméstica, para el público femenino, pero que también espera tener una acogida «no solo entre las personas de *gusto delicado* y de exquisito paladar, sino (...) de todas aquellas que encuentren un goce o ganancia en el arte de preparar alimentos»⁹⁹. Sin duda, su fin editorial fue el de querer instaurar, en lo doméstico, ciertos patrones de lo que son los platos del buen comer.

El índice que presenta es muy variado en los alimentos que propone, pero tiene como prioridad los platos de cocina francesa y española, como dan cuenta las recetas de la sopa a la bearnesa, las menestras, la salsa a la provenzal, el mantecado de Zaragoza, los mojicones, la sopa de cebolla y los estofados. En cuanto a comida colombiana hay, primordialmente, amasijos de maíz -almojábanas, arepas, empanadas, rosquitas, bizcochos-; panderos, masato, peto y chicha¹⁰⁰.

La presencia de los platos fuertes como europeos y de los platos típicos como acompañamientos tiene sentido en la medida que aún lo extranjero tiene la connotación de ser lo *civilizado*. La tímida incursión de los alimentos locales va a ser el intento de la élite de reivindicar las comidas locales, al ponerlas en un mismo libro o en una misma mesa con los extranjeros, pero de forma «enriquecida»¹⁰¹.

⁹⁷ Anónimo, *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*. Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1874. Este texto es una reedición de un manual de 1853, al cual infortunadamente no se tuvo acceso.

⁹⁸ Anónimo, *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*, p. 3 (se conserva la ortografía original).

⁹⁹ Anónimo, *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*, p. 4 (Énfasis añadido).

¹⁰⁰ Anónimo, *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*, 1874, consultar el índice.

¹⁰¹ Para ahondar más en el enriquecimiento del producto ver: el capítulo 3 «La invención de la cocina – hábitos y gustos» en Massimo Montanari, *La comida como cultura*.

Otro proyecto, mucho más ambicioso que el primero en cuando a la difusión de recetas, fue *El Estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica, o sea, 8000 recetas y hechos diversos*¹⁰², publicado por Jerónimo Argáez¹⁰³, bajo el pseudónimo de John Truth, en 1884. La riqueza de este texto, compuesto por cinco volúmenes, la componen las tres categorías de *conocimientos útiles* que contiene: la alimentación, la medicina y la etiqueta¹⁰⁴. La primera, y más abundante, es la relacionada con la alimentación. Esta se compone de recetas, locales y extranjeras, para la fabricación de postres, entradas, platos fuertes, especias y condimentos. Se presentan descripciones detalladas del origen, preparación y correctos usos de la mantequilla, el pan, las cucas y las carnes; e incluye unas páginas dedicadas a definir y mostrar la relevancia de la alimentación y las cualidades de sus ingredientes¹⁰⁵.

Dentro de las recetas que este texto propone, aunque la mayoría de títulos están escritos en español, hay una preferencia por conservar ciertos títulos en sus idiomas originales, o los nombres de regiones o países de dónde provienen, tales como: *las choux* a la *creme*, la *creme fouette*, polvo de especias (*curry powder*), la sopas a la *permenière*, las arepas inglesas de maíz (*johnny cakes*), la sopa *mock turle*, papas a la *maitre de hotel* o el *sorbete o sherbet*, la sopa de perlas de cebada a la *jardinera*, la *galantina*, los panes de París para el té o *torta belga*. El recalcar en el título su origen, generalmente francés o inglés, les da a estas preparaciones cierto estatus, con el que tienen las bases necesarias para considerarse, sino lujosas *per se*, al menos distintivas y, de paso, servían para darle un toque sofisticado al libro.

La segunda categoría se relaciona más con la medicina, ya que contiene preparaciones de remedios para el mal de rabia, de oídos, de caspa, curas contra el envenenamiento, preparaciones de cremas como la de concha de nácar e, incluso, un cierto tipo de normativa sobre qué debe contener la botica doméstica. Por último, la tercera está destinada a consejos de etiqueta, en los que se alude al correcto cultivo y aprendizaje, en materia de cultura y civilización, que debe tener tanto quién ofrece una comida y los respectivos comensales. Se

¹⁰² John Truth, *El estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica: o, sean, 8.000 recetas y hechos diversos*. Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1884 [Por desgracia, sólo se ha tenido acceso al volumen tres y al texto compilado por Lácides Moreno Blanco, titulado *Sabores del Pasado* Bogotá: Editorial Panamericana, 1999].

¹⁰³ Los personajes de la élite serán tratados en el capítulo 2.

¹⁰⁴ De acuerdo a lo consultado, las tres categorías aparecen de forma mezclada en los volúmenes, no corresponden a ningún orden específico.

¹⁰⁵ John Truth, *El estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica: o, sean, 8.000 recetas y hechos diversos*, pp. 142-145 (Consejo 1720 sobre La Alimentación) Para las recetas remitirse al índice.

hacen precisiones sobre «el arte de la conversación» y el «arte de servir la mesa»¹⁰⁶, en este último, se enfatiza en el comportamiento de los criados como buenos servidores.

En fin, la complejidad y multiplicidad de saberes que este libro contiene da cuenta de que para la élite era casi una misión el difundir los conocimientos sobre civilización¹⁰⁷, en este caso aquellos que estaban relacionados con la mesa. El autor no se limita a presentar un libro de recetas sino varios sistemas que componen una buena cocina y toda la parafernalia que implica el llevar a cabo una buena comida.

La llegada del siglo XX posibilitó que las mujeres publicaran textos de cocina¹⁰⁸, como es el caso de Josefina Gaitán, en Bogotá, con sus *Recetas prácticas de cocina*¹⁰⁹ y, en Medellín, de Elisa Hernández, con sus dos tomos *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*¹¹⁰, uno dedicado a platos de sal y otro a los de dulce. Así mismo, aunque no fueron textos publicados, existen, en la Biblioteca Luis Ángel Arango, dos cuadernos escritos por

¹⁰⁶ John Truth, *El estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica: o, sean, 8.000 recetas y hechos diversos*, p. 272.

¹⁰⁷ Si se desea ahondar en este tema, el trabajo de Alejandra Mora Lizarazo, «Cortesanía y etiqueta: la configuración de las pautas de comportamiento en la élite colombiana del siglo XIX, 1833-1891», trabaja a en mayor profundidad la publicación de manuales de urbanidad.

¹⁰⁸ Aunque la temática del trabajo no busca enfocarse en la participación de la mujer en las publicaciones de recetarios, aquí se consigna una breve información sobre la participación de la mujer en el mundo editorial. A lo largo del siglo XIX, en las nuevas repúblicas latinoamericanas, las publicaciones de prensa destinadas al público femenino contenían en temáticas variadas que fluctuaban entre textos literarios, artículos de moral y religión, de economía doméstica, de moda, también relatos de historia, *tips* de belleza, vida social, recetas, entre otros, que tenían como finalidad el entretener y educar a las mujeres. No obstante, la gran mayoría de los textos que se publicaban eran escritos por hombres, quienes a su vez dirigían la mayoría de medios en los países, aunque no se desconocía que había participación en estos medios impresos.

Colombia fue uno de los países con mayor abundancia de publicaciones dirigidas a las mujeres, que si bien comenzaron siendo dirigidas por hombres con una que otra colaboración femenina, eventualmente varias mujeres fundaron y dirigieron sus propios periódicos, como lo fue el emblemático periódico *La Mujer* (1878) de la bogotana Soledad Acosta de Samper. La importancia de la participación de las mujeres en medios de prensa, fue precisamente que ello les abrió campo para entrar en el mundo editorial, el cual tuvo un auge en el siglo siguiente, en el XX, gracias a que se facilitó que las mujeres pudieran ser partícipes de universos educativos mayores a los de la educación básica y media.

Ahora bien, es necesario reconocer que no cualquier mujer pudo publicar en esta época, las que sí pudieron fueron aquellas damas privilegiadas de la élite, que tuvieron acceso a la educación, local y extranjera, y que, les permitió un acercamiento a la escritura y la lectura mayor que a otras mujeres de su época, inclusive, de su misma clase social. Para ampliar más información sobre las mujeres en el mundo editorial, recomiendo consultar: Patricia Londoño, «Las publicaciones periódicas dirigidas a la mujer, 1858-1930» *Boletín Cultural y Bibliográfico*, v. 27, n. 23, 1990, pp. 3-23.

¹⁰⁹ Josefina Gaitán, *Recetas Prácticas de cocina*. Bogotá: Tipografía Hoyos Hermanos, [¿1900?].

¹¹⁰ Elisa Hernández, *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*. Medellín: Fondo Editorial Unaula, 2013 [Su publicación original se dio entre 1907-1909].

mujeres, uno anónimo y otro de propiedad de Josefina J. Ponce de León¹¹¹, en los que se consignaron sus recetas caseras. Los cuatro textos mencionados continúan la tendencia de incluir tanto recetas de origen europeo como locales, aunque lo interesante de ellos va a ser la manera en la que los proponen, a las recetas extranjeras las tienden a poner como platos principales, mientras que a las nacionales, en su mayoría, las limitan a servir de acompañamientos.

En las *Recetas Prácticas de Cocina* de Josefina Gaitán vamos a encontrar recetas para suflés, boloban, galantina, crema chantilly, chateaubriand, sopa de cebolla, brioches, bayonesa, mayonesa, faaigras, postre carlota, souvaroff, postre *barbavis*, *rosbif* "a la inglesa", *biftee* "a la inglesa", salsa inglesa, pasta de carne a la inglesa y plum cake, como representantes extranjeras. En cuanto a lo local, aparecen amasijos, bebidas y postres flan de piña, tamales, guarruz zipaquireño, masato de arroz, buñuelos de maíz y cuajada y pan de yuca¹¹².

En el *Cuaderno de Recetas de Cocina* de Josefina Ponce de León harán aparición los *gauffres* ligeros, los panqueques de fresa, muffins, sandwiches, *baking powder*, bizcochos de hada (scones) y croquis parisienne (gnocchis parisienne)¹¹³. Finalmente, en el anónimo *Cuaderno de Recetas*¹¹⁴, se encuentra una considerable cantidad de recetas "para té": bizcochos, galletas, panecitos, rollos, pan, palitos y suspiros, así como otros productos de pastelería como las lenguas de gato, el Tronco Noel, el *fondant*, salsas para budines y coberturas de torta. Cabe resaltar que este cuaderno está escrito por cuatro tipos de letra diferentes, lo que nos indica que hubo varias manos detrás de su composición, y que, adicional a las recetas que presenta, tiene cinco listas con los inventarios *de la despensa*, *del comedor*, *ropa de cama*, *ropa de Luis* y *la cocina* (ilustración 2).

¹¹¹ Infortunadamente no se ha encontrado información ni de Josefina Gaitán ni de Josefina Ponce de León. De Elisa Hernández sabemos que es oriunda de Santa Rosa de Osos y que vivió varios años en Europa, junto con su hermano Antonio María, y en su estancia aprendió recetas que publicó en su libro de cocina. Ver: Elisa Hernández, *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*, (Solapa del libro escrita por Julián Estrada Ochoa).

¹¹² Josefina Gaitán, *Recetas Prácticas de cocina*, ver índice.

¹¹³ Josefina J. Ponce de León, *Cuaderno de Recetas de cocina* [Manuscrito].

¹¹⁴ Anónimo, *Cuaderno de Recetas de Cocina* [Manuscrito].

| | |
|---------------------|----|
| Camédon | |
| Platos de café | 3 |
| Bomboneros | 4 |
| Binagrerros | 12 |
| Platos para panques | 2 |
| Copas para bino | 2 |
| Copas para agua | 12 |
| id de jeres | 12 |
| id de champañe | 12 |
| id de brandi | 12 |
| Platos hondos | 12 |
| Platos pandos | 24 |
| id fruterros | 12 |
| id café | 12 |
| id chocolate | 12 |
| id de té | 12 |
| id café tinto | 12 |
| Bandejas largas | 3 |
| id cuadradas | 2 |
| Salero | 1 |
| Mantequillero | 1 |

Ilustración 2 Listado de cocina en Anónimo Cuadernos de Recetas de Cocina [Manuscrito]

La ilustración 2 muestra una lista sobre el inventario de la loza de una casa en Bogotá, en la que hay: Juego de café (3), bomboneros (4), binagrerros (12), platos para ponqués (2), copas para agua (2), copas para bino (12), copas para jeres (12), copas de champaña (12), copas de brandi (12), platos hondos (12), platos pandos (24), platos fruterros (12), platos de café (12), platos de chocolate (12), platos de té (12), platos de café tinto (12), bandejas largas (3), bandejas cuadradas (2), salero (2), mantequillero (1)¹¹⁵; nos sirve para conocer la indumentaria que se podía encontrar en alguna casa bogotana, pero lo que nos interesa más acá, es la especificidad que hay en la descripción de la utilería que se presenta, ello nos señala la importancia de servir los alimentos

de forma correcta, que para el caso doméstico se remite más al buen uso de las copas, los vasos, los pocillos, los platos y los cubiertos.

Por su parte, los textos de la paisa Elisa Hernández son, sin duda, los más ricos en recetas e incluyen todo tipo de preparaciones en un índice perfectamente categorizado por el tipo de comida del que se habla, desde salsas, sopas, frincandos, fricasses, etc., o por ingredientes usados, como pollo, ternera, cerdo, vaca, entre otros. Adicionalmente, la riqueza de este texto también está marcada por la preocupación de la autora por las formas del hacer la comida y por lo que necesita una cocina como mínimo para funcionar, por lo que la introducción de su texto va a estar dedicada a reunir instrucciones y técnicas básicas de la cocina, para luego proceder a las recetas.

En su primer tomo presenta un listado de los productos indispensables, tanto en ingredientes como en utensilios, que debería tener mínimo una cocina; nociones básicas de medidas para los ingredientes en las recetas; la descripción de qué debería servirse en cada comida del día,

¹¹⁵ Se conserva la ortografía original de la ilustración.

y, adicionalmente, incluye ejemplos de cómo deberían constituirse los menús domésticos, tanto para la cotidianidad como para celebraciones especiales; describe los correctos modos de preparar ciertas comidas, como el té, el café, el curry y ciertas salsas; y, por último, se dedica a explicar las de conservar alimentos, como el vino y la mantequilla¹¹⁶.

Para no continuar haciendo listas interminables sobre lo consumido, lo enfático que tiene este texto es la preocupación por la apariencia de los alimentos, al igual que su composición. Según Elisa, la finalidad de su texto es la de «...acomodar las recetas de cocina *a nuestros gustos*, por los procedimientos más sencillos; y enseñar a utilizar lo que se encuentra en nuestra tierra... y lo que nos viene del extranjero, facilitando así la variación en la alimentación»¹¹⁷. Consciente o no de su finalidad, la autora buscó **educar** al público -lector al menos-, sobre las formas correctas de cocinar, pero con base en lo que es para ella muestras del buen gusto.

No obstante, no podemos dejar de lado que porque no haya una presencia significativa de recetas locales, esto no implica que no se consumieran en las clases altas, ni tampoco que las clases bajas nunca tuvieran acceso a recetas extranjeras¹¹⁸. Sin embargo, no van a ser presentadas de forma proliferante porque lo local no va a ser un símbolo de distinción, a menos que sea sometido a un proceso de refinamiento, especialmente dado por la mezcla con lo extranjero o por el lugar dónde sea consumido.

La importancia de señalar los productos listados en este apartado es su aparición en medios de difusión. El ofrecer o presentar bienes lujosos va a ser para la élite la primera muestra de distinción porque el hecho de que aparezcan ciertos ingredientes en recetas o en anuncios publicitarios, busca que un tipo de consumidor se identifique con ellas. Lo que trae como consecuencia la concreción de un ciclo, porque lo que va a llegar a considerarse como un

¹¹⁶ Elisa Hernández, «Introducción» *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*, tomo 1, pp. IV-XXV.

¹¹⁷ Válido preguntarse por qué usa *nuestros gustos* Elisa Hernández, «Introducción» *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*, tomo 1, p. III (Énfasis añadido).

¹¹⁸ No hay que olvidar que quienes cocinaban para la élite eran las mujeres de clase baja, y que ello superpuesto con las teorías del trickle-down effect, lo que hacen es que se trate de imitar, o incluso emular, aquello que las clases altas hacen para lograr una diferenciación entre las mismas clases bajas. Ver: Jeffrey Pilcher, *¡Qué vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*, p. 50; Patricia Londoño Vega «La mujer santafereña en el siglo XIX» *Boletín cultural y bibliográfico* Vol. 21, Núm. 01 (1984): p. 16.

alimento lujoso es aquello que la misma élite va a tomar como uno¹¹⁹. Es la conjunción de ver los bienes como lujoso, saber aplicarlos de forma correcta y en los lugares apropiados, lo que va a permitir que el universo culinario funcione como un criterio de estatus social en Bogotá.

Por lo que si tuviésemos que dar una respuesta a la pregunta hecha en apartado 1.1 acerca de si la comida realmente puede determinar quién se es, la respuesta sería no. No porque la comida no habla por sí sola, sino es su forma de consumo la que da un significado. De manera que precisando la frase del epígrafe, para que sea más acertado el juicio de valor de la persona que Brillat-Savarin, debería no sólo apuntar al qué sino también al cómo: dime lo que comes, y cómo lo haces, y te diré quién eres.

¹¹⁹ No son todos los alimentos europeos los que se importan porque igual cada clase dominante tiene una libertad de determinar qué valores le otorgan a un alimento exógeno. Ver: Jean Louis Flandrin, «La historia de la alimentación: una ampliación de las perspectivas», p. 10 y 25.

2 *Gente de gala y ornato: La élite capitalina.*

«Era una pareja plástica de esas que veo por ahí. Él pensando sólo en dinero, ella en la moda en París. Aparentando lo que no son, viviendo en un mundo de pura ilusión, diciendo a su hijo de cinco años: “No juegues con niños de color extraño”. Ahogados en deudas para mantener su estatus social en boda o cóctel.»¹²⁰
– *Plástico*, Rubén Blades.

«Porque yo soy la fama, soy aquel que la gente reclama; pero nadie puede comprender.»¹²¹
– *La Fama*, Héctor Lavoe.

Hacer un estudio de la clase alta siempre supone caer en imaginarios comunes, como los del epígrafe, que les atribuyen a este grupo rasgos como: la superficialidad, la popularidad, el dinero, la vida suntuosa, y sin sentido, pero, sobre todo, que participan del mundo social cueste lo que cueste. Aunque son atributos que no son errados del todo, la complejidad que supone el estudio de la élite es mucho mayor que un grupo *plástico* que vive de las apariencias¹²². Este grupo se posiciona como el portador legítimo del dominio de una sociedad, porque *sabe* lo que todos necesitan y lo que no –para ser como ellos-, por lo tanto, orientan su vida a estar bajo el foco del poder económico, político y social. Adicionalmente, contrario a la concepción de homogeneidad bajo la que muchas veces se les describe, la jerarquía interna que manejan hace que la heterogeneidad sea una característica de su organización.

Este capítulo tiene como objetivo *caracterizar a los sujetos que conformaron la élite capitalina, durante la periodicidad trabajada, para dar cuenta de quiénes son las personalidades que se afirmaban como portadores de la civilidad, el buen gusto, la modernidad y el progreso*. Debemos tener en cuenta en su estudio que la élite es un grupo dinámico, que se mueve con los ritmos de la sociedad, con los cambios políticos y económicos. No obstante, tiene un modelo claro de características que deben poseer quienes la componen: por un lado, debe tener un **capital económico** suficiente para llevar una vida

¹²⁰ Rubén Blades, «Plástico». *Siembra*, Fania Records, 1978.

¹²¹ Héctor Lavoe, «La Fama». *Reventó*, Fania Records, 1985.

¹²² Infortunadamente no encuentro una relación precisa sobre porqué la palabra plástico es un adjetivo de los miembros de clase alta, puedo afirmar que tiene que ver con la superficialidad que la clase alta emana a partir de los gastos que tiene en cuestiones lujosas, no necesarias.

suntuosa y tener tiempos para el ocio; por otra parte, deben tener un **capital social y cultural** suficiente que les permita llevar una vida distintiva¹²³.

Como se ha mencionado en páginas anteriores, la élite colombiana decimonónica se va a autoafirmar como la continuidad de la élite colonial, por su contacto directo con Europa en términos ideológicos y culturales. Adicional a ello, luego del proceso de Independencia, la clase dominante va a modificarse pensándose a sí misma como la clase dirigente de la nación recién creada. Bajo esta noción de *dirigentes* es que la clase alta de comienza a perfilarse como la idónea para regir el camino bajo el cual el país debía seguir, haciendo del liderazgo político una cualidad básica de la élite local. No obstante, Palacios reconoce que la fragmentación regional bajo la que se gestó el país, a lo largo del siglo XIX, tuvo como consecuencia una élite incapaz de unirse a sí misma y, por ende, a la nación¹²⁴.

Por tanto, este trabajo se va a enfocar sólo en la élite bogotana o capitalina, que si bien no era en su totalidad oriunda de la ciudad, sí la habitaba y la dirigía en una misma dirección de progreso¹²⁵. Esta clase se va a posicionar, en palabras de María del Pilar Zuluaga, como los «dueños de la ciudad», en la medida que ella misma es la que toma el poder y autoridad, otorgadas por sus cualidades intrínsecas de clase¹²⁶. Las atribuciones de dominación que esta clase tomó les permitió orquestar a su gusto todas las normatividades sociales de la época,

¹²³ Para Pierre Bourdieu los gustos del lujo –de la vida suntuosa– son propios de los individuos que poseen condiciones materiales, producto de la posesión de capital, que les permiten alejarse de la necesidad y adquirir bienes por la libertad. Así mismo, el sociólogo encuentra tres características de la clase dominante para distinguirse que son la alimentación, el conocimiento de la cultura y la presentación y representación de sí mismo. Las tres dependen de medios económicos y son marcas sociales que se valorizan dentro del sistema de signos distintivos en el sistema de posiciones sociales. Ver: Pierre Bourdieu, *La Distinción: Criterios y bases sociales del gusto*, pp.177-195.

¹²⁴ Marco Palacios, «La fragmentación regional de las clases dominantes en Colombia: una perspectiva histórica». *Revista Mexicana de Sociología*, Vol. 42, No. 4, 1980, p. 1664.

¹²⁵ Más adelante en el capítulo se trabajarán los conflictos internos que tuvo la élite capitalina con sus nuevos integrantes. Además, como se mencionó en el capítulo 1, los conflictos de la clase alta, en materia de progreso, poco tuvo que ver con diferencias de ideología política. Cabe aclarar que Bogotá, como la ciudad predilecta como receptora de la élite, se va a trabajar en el capítulo 3. No obstante, bibliografía clásica sobre esto, es el libro de Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio: Historia urbana de Bogotá, 1820-1910*, y el artículo de Fabio Zambrano Pantoja, «De la Atenas suramericana a la Bogotá moderna. la construcción de la cultura ciudadana en Bogotá», *Revista de Estudios Sociales*, núm. 11, (2002), sp.

¹²⁶ De hecho, en el texto se discute la terminología usada por Peter Walter Amato y Adriana María Suárez Mayorga, ya que ellos conciben a la élite como «los elegidos» y «los escogidos», pero Zuluaga contraargumenta que bajo esos términos se asume que el poder de la élite es otorgado por sus capacidades por entes externos. Por lo que ella argumenta que al tomarlos como los **dueños** se entiende que su poder es tomado por ellos como poseedores naturales del poder. Ver: María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 15-16.

como lo fue la moda, la cocina, los lujos, la etiqueta y la urbanidad. De esta forma, no sólo controló cualquier forma de distinción social y de correcta conducta, sino que también sometió a las demás clases sociales a sus parámetros de vida, causando enfrentamientos entre las clases. Estos choques dieron paso a que la eugenesia tuviese un lugar importante en los discursos de varios miembros de la élite¹²⁷.

Ahora bien, es importante añadir que, a pesar de que la élite pretende ser bastante estática en cuanto a quiénes la componen, es bastante maleable en la medida que nuevos actores aparecen en la escena y que se ajustan a sus características esenciales. Como se mencionó en el capítulo anterior, el fin último de la clase alta bogotana era el de construir una sociedad moderna y civilizada, a la altura de las capitales europeas¹²⁸. Por tanto, a la élite decimonónica compuesta por familias de tradición colonial y descendientes de los independentistas, pronto se le sumarán aquellos que también participen del universo cultural europeo, por un lado, estarán las élite regionales que migraron a Bogotá a finales del siglo XIX, y por otro lado, están los ciudadanos que aumentaron su clase social por medio de la movilidad social posibilitada por el auge del comercio. Así, se dio paso para que la clase alta, sin modificar sus objetivos, se abriera a nuevos integrantes y a nuevas formas de vida¹²⁹.

¹²⁷ Aunque no voy a ahondar en el problema de la eugenesia en el trabajo, es importante mencionar aspectos interesantes sobre su desarrollo. El año de 1890, cuando la caloría apareció como medida de unidad energética, se comenzó a entender los alimentos como la energía del cuerpo, lo que desencadenó un problema en torno a la población que no seguía una dieta adecuada (la de los blancos –de élite-). Para principios del siglo XX, en especial en las dos primeras décadas, se consideró que la razón de la poca modernidad de Colombia era un problema racial –y de clase- por lo que se comenzaron medidas higienistas y eugenésicas, que tenían como fin el progreso de la nación. Entre mayo y julio de 1920, se dan las famosas conferencias compiladas en el texto *Los problemas de la raza en Colombia*, impulsada por el intelectual Luis López de Mesa, pero en las que su personalidad principal fue el médico psiquiatra Miguel Jiménez López. En general, la tesis de Jiménez señalaba como culpable a los oriundos del trópico, los negros e indígenas, del atraso que afectaba a la nación, esto sumado a que desde 1910 se venían generando tensiones entre clases por el surgimiento de los obreros como un grupo social que –como se enunciará en el capítulo 3- terminó por aislar a los obreros de ciertas zonas de la ciudad con el fin de no irrumpir los proyectos de la élite. Para ahondar en temas de eugenesia e higienismo, recomiendo revisar: Stefan Pohl-Valero, «'La raza entra por la boca': energía, alimentación y eugenesia en Colombia, 1890-1940». *Hispanic American Historical Review*, 94, no. 3 (2014): 455-486. (Versión en español) y Catalina Muñoz Rojas «Estudio introductorio: Más allá del problema racial: el determinismo geográfico y las 'dolencias sociales'» en Simón Araújo [et ál]. *Los problemas de la raza en Colombia*. Bogotá: Universidad del Rosario, 2011, pp. 11-60.

¹²⁸ Ver: En Frédéric Martínez, *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900*. Y la introducción y apartado 1.1 del capítulo primero de este trabajo.

¹²⁹ En el capítulo tercero van a ser más notables esas nuevas formas de vida a las que aquí nos referimos. Especialmente éstas van a ir de la mano con el proceso de modernización de Bogotá en su tránsito de una aldea colonial a una ciudad moderna.

La élite, por su necesidad de asegurarse como la clase dominante, le va a apuntar ser un grupo lo más hermético posible, procurando así que sus miembros compartan los mismos intereses como clase, para facilitar la subordinación de las demás clases. Para ello, mecanismos como los matrimonios estratégicos y las exclusivas instituciones educativas van a ser claves para su afianzamiento. Y adicionalmente, los trabajos en los que se desempeñaron y los sectores que acapararon también serán dicentes frente a qué sujetos, y cuáles familias, controlan la ciudad en todos sus aspectos: económicos, políticos, sociales y culturales.

De manera que, para dar ahondar mejor en las nociones anteriormente dichas, este capítulo se va a dividir en dos apartados, que servirán para describir quién es la élite capitalina y cómo se mantuvo en el tiempo, para así poder comprender las mentes que están detrás de las dinámicas modernizadoras, a las que alude este trabajo. Por tanto, el primer apartado va a estar enfocado en caracterizar a la élite, detallar sus cualidades como sujetos, así como sus roles en la ciudad. El segundo apartado, por su parte, va a tratar los mecanismos de legitimación de la clase alta que les permitieron consolidarse como un grupo hermético y dominante.

2.1 Quién es la élite capitalina

La pregunta de quién es la élite bogotana, entre 1867-1930, implica resolver cuáles fueron los cambios y continuidades que tuvo la élite en este periodo, así como lo que le permitió seguir legitimándose como la poseedora del poder. Hasta aproximadamente 1870, los valores que determinaban quién podía pertenecer a la clase alta eran un poco más rígidos que los posteriores a ese año, en especial el fuerte vínculo con la familia de procedencia de un sujeto. Sin embargo, dice María del Pilar Zuluaga, que con el auge del capitalismo se vio facilitada la movilidad y ascenso social, basado en la acumulación de dinero, y aunque no reemplazó del todo la importancia del linaje, sí comenzó a tener más preponderancia el capital económico de un individuo¹³⁰. No obstante, la élite bogotana seguirá siendo profundamente aristocrática, *culta*, racista y clasista¹³¹.

¹³⁰ María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 11-12.

¹³¹ Miguel Ángel Urrego, de hecho, dice que la clase alta burguesa bogotana fue una élite blanca, clasista y aristocratizante, en la que la blancura, la pulcritud y el ser culto fueron los valores más importantes. Ver: Miguel Ángel Urrego Ardila, «Identidad nacional, identidades culturales y familia. Las familias bogotanas 1880-1930». *Nómadas*, 1, 1994, S/P. Ahora bien, a pesar de que Urrego no ahonda en el tema del racismo, es importante

En complemento de lo anterior, según Germán Mejía, la clase alta de Bogotá fue, hasta 1870, aristocrática y se componía por hacendados, grandes comerciantes, rentistas, altos funcionarios del gobierno y altos ejecutivos de almacenes. Pero dadas las oportunidades de movilidad social propiciadas por el auge económico de la época, se posibilitó que nuevas profesiones pudiesen hacer parte de este selecto grupo. Así mismo, la migración de las personas ricas de otras regiones hacia la capital, por las ventajas que vivir allí suponían, fue otro factor de modificación de la élite. No obstante, en palabras de Mejía, los nuevos integrantes eran «tan aristocráticos como los primeros, pero tan burgueses como el tiempo les exigía»¹³², lo que les permitió fijar intereses afines como clase de acuerdo con las necesidades que los tiempos requerían.

Los beneficios que brindaba Bogotá a sus habitantes no se limitaban sólo comodidades y vidas lujosas. En la capital se encontraban las instituciones más prestigiosas del país, como los colegios privados, universidades, los edificios gubernamentales, las entidades financieras, los clubes, los teatros y los grandes almacenes. Todos estos elementos les permitieron a los miembros de la clase alta, el manifestar su posición social por medio de sus actividades cotidianas, profesionales y sus lugares frecuentados, moldeando así las características necesarias para ser de la élite¹³³. Así mismo, estas instituciones sirvieron para gestar y

tener a consideración lo que ha significado para la élite local ser considerada **blanca**, desde la colonia y en continuidad hasta la vida burguesa. Según Max Hering podríamos tomar como origen del *racismo* en la limpieza de sangre, que comenzó en la España peninsular, en el siglo XV, y se enmarcaba en el orden cristiano en el que los judíos y judíos-conversos *manchaban* la sangre de un individuo. En América, por su parte, se vio modificado el discurso de la limpieza en la medida que ahora apuntaba a que todos los conversos, indígenas, negros y mestizos, eran impuros de sangre, y ello tenía una correlación con el color *oscuro* de su piel. En el artículo, Hering afirma que «el concepto de “raza” en la Colonia significaba, al igual que en España, linaje. Y, al igual que allí, en el Nuevo Mundo ‘raza’ también implicaba tener un defecto, una tacha en el linaje. Pero, a diferencia de España, la mácula no sólo se demostraba a través de la memoria y la calidad de una persona, sino a partir del color de la piel», de ahí a que buscar y pretender ser **blancos** fuese una cuestión trascendental, al menos en la Colonia, en la medida que aquello que se le oponía, significaba impureza, por tanto, impedía dominancia, prestigio, superioridad y control. Ahora bien, aunque lo postulado por Hering se extiende, en periodicidad, hasta el siglo XVIII, podemos argumentar que al ser la élite post-independentista una continuidad de la élite colonial, la *limpieza de sangre*, entendida como una cuestión de rechazo a individuos no-blanco, siguió vigente de formas no oficiales en Bogotá, y en Colombia misma, finalmente la superioridad blanca estaba respaldada históricamente en las familias capitalinas. Ver: Hering Torres, Max S., «La limpieza de sangre. Problemas de interpretación: acercamientos históricos y metodológicos». *Historia Crítica*, 45, 2011, pp. 32-55.

¹³² En el siguiente sub-apartado se mencionarán cuáles fueron las nuevas profesiones. Ver: Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910*, p. 272.

¹³³ Germán Mejía Pavony, «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910» en Jaime Borja y Pablo Rodríguez, *Historia de la vida privada en Colombia, Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*, p. 22.

desarrollar este selecto grupo, porque todas ellas se movían desde el dinero y el prestigio, lo que las hacía exclusivas para las familias que representaran los valores de la gente de bien¹³⁴.

A pesar de que anteriormente se afirmó que para la élite burguesa la ascendencia no fue el factor más importante, ese valor aristocrático nunca desapareció, en la medida que para la descendencia de cualquier familia rica el apellido tenía un estatus intrínseco¹³⁵. Los ritos de la vida burguesa, dice Anne Martin-Furgier, parten con los tiempos de la familia, y que terminan por fundar temporalidades en las que su cotidianidad se desenvuelve¹³⁶. Por lo tanto, la clase alta debe ser pensada en formas de familias, más que en individuos aislados, ya que es ella la célula básica del funcionamiento de la sociedad. Así que las relaciones que se forman entre ellas les da un poder de legitimación sobre las otras, basado en sus prácticas sociales semejantes, así como en los cargos análogos que ocupan y, sobretodo, por su relación con el estado¹³⁷.

2.1.1 *Las familias decentes¹³⁸ de la capital*

La familia, como institución, juega un valor importante en el desarrollo y consolidación de la clase alta en una sociedad. Ella regula los aspectos más íntimos y privados de un sujeto, pero a escala macro, demarca aspectos de comportamiento de una sociedad específica: los esquemas jerárquicos, los valores que se deben inculcar y cultivar, y un estatus social expreso a partir del apellido. De forma que las formas correctas de vida de Bogotá estarán regidas

¹³⁴ Dentro de los valores de la gente de bien estaban la buena educación, los modales, la actualidad en moda extranjera, el cultivo de la cultura artística y literaria, entre otras. Ver: Thomas Fischer, «La “gente decente” de Bogotá. Estilo de vida y distinción en el siglo XIX -vistos por viajeros y extranjeros-». *Revista colombiana de Antropología*, 35, 1999, pp. 51-57.

¹³⁵ Ejemplo de ello son la familia Samper Agudelo, los Dávila Ordoñez y los Camacho Roldán, como dará cuenta el siguiente subapartado.

¹³⁶ Anne Martin Fugier, «Los ritos de la vida privada burguesa» en Philippe Philippe y Georges Duby, *Historia de la Vida Privada Vol. 4 De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*. Madrid: Taurus, 1988, pp. 267.

¹³⁷ Es una constante en las descripciones sobre la élite el que compartan las mismas prácticas sociales y que todos trabajen en el sector público, o al menos que tengan negocios con el mismo. Por ejemplo, María del Pilar Zuluaga narra el caso de Pepe Sierra, un comerciante en Bogotá que, aunque nunca se enroló en política, sí financió a varios políticos e incluso fue prestamista del estado. Ver: María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», p. 42.

¹³⁸ El adjetivo decente lo tomo del título del artículo de Thomas Fischer, «La “gente decente” de Bogotá. Estilo de vida y distinción en el siglo XIX -vistos por viajeros y extranjeros-». Pero aclaro que sé que su uso hace referencia al honor, la virtud y lo debido. Tomado del Mapa de Diccionarios Académicos de la RAE. Disponible en: <http://web.frl.es/ntllet/SrvltGUILoginNtlletPub> (Consultado: 2 julio 2019).

con base en la organización y las necesidades de la clase dominante capitalina, tanto de conductas públicas como privadas¹³⁹.

Según Miguel Ángel Urrego, el modelo de familia bogotana se componía de atributos que la diferenciaban de familias de otras regiones, así como de otras clases sociales. Enuncia que algunas de esas características eran la privacidad, elegancia, cultura, buenas maneras, moralidad, etc¹⁴⁰. En complemento a lo anterior, eran familias con prácticas tradicionales, pero ello no impedía su maleabilidad y adaptabilidad a las exigencias que los tiempos requerían, todo lo contrario, su capacidad de cambio les permitía seguir ejerciendo como la clase dominante¹⁴¹. Por lo tanto, nociones como la moda, la intimidad, el dominio de la lengua, el cultivo de las artes, la urbanidad y el ocio fueron símbolos de diferenciación que la élite usó a su favor como estrategias de distinción y control social¹⁴².

La intimidad fue una de las características que más sobresalió en las familias capitalinas, en las últimas décadas del siglo XIX, ya que esta era un atributo y sentimiento netamente burgués. La idea de tener una privacidad mayor fue un fin perseguido por la élite bogotana, debido a las nuevas significaciones que tuvieron de las nociones de lo público y lo privado, y por la búsqueda de la individualidad. Por lo que algunos de los cambios que vivió Bogotá y sus formas de habitarla, impulsados por la clase alta, implicaron que se comenzara a llevar una vida más pública, así fuese en lugares exclusivos de la élite. Ello conllevó a que los espacios domésticos se comenzaron a consolidar como sitios de refugio y aislamiento de los ritmos de la ciudad, y en cada uno de los hogares se podían cultivar particularidades familiares, sin que ellas fuesen contradictorias con lo que las prácticas burguesas exigían¹⁴³.

¹³⁹ Miguel Ángel Urrego Ardila, «Identidad nacional, identidades culturales y familia. Las familias bogotanas 1880-1930», S/P.; María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», p. 12.

¹⁴⁰ Miguel Ángel Urrego Ardila, «Identidad nacional, identidades culturales y familia. Las familias bogotanas 1880-1930», S/P.

¹⁴¹ Tanto Urrego como Mejía establecen que la élite bogotana a pesar de ser conservadora y hermética, cambió de ser una clase alta regida por los valores de la aristocracia a la burguesa. Afirmo, entonces, que su maleabilidad dependía de su necesidad de ser la dominante, pero sus cambios no eran regidos necesariamente por procesos internos del país, sino también por lo que los ritmos europeos marcaban. Ver: Miguel Ángel Urrego Ardila, «Identidad nacional, identidades culturales y familia. Las familias bogotanas 1880-1930», sp., y Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910*, p. 272.

¹⁴² En el apartado 2.2 se tratarán los mecanismos de legitimación de la élite, como los matrimonios, la urbanidad, las instituciones educativas, etc.

¹⁴³ La idea central de este párrafo se va a tratar con mayor profundidad y detalle en el capítulo 3. Ver: Germán Mejía Pavony, «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910», pp. 22 y 33-34.

Aunque Urrego establece que las familias de la élite oriundas de Bogotá pretendían diferenciarse también de familias de otras regiones, lo cierto es que inevitablemente terminaron mezclándose entre sí y con ellas sus prácticas. Como ya se ha mencionado antes, la homogeneización y unión como clase les permitía continuar siendo la dominante ya que, independientemente de su origen, se perseguían unas mismas finalidades económicas, políticas y sociales. Así mismo, las oleadas migratorias y la llegada de nuevas familias a Bogotá también implicaron cambios necesarios para la élite, como lo fueron nuevos trabajos, nuevas inyecciones de capital, nuevas diversiones y nuevas modas, aunque todas acorde a los ideales de civilidad y modernidad provenientes de Europa¹⁴⁴.

Un ejemplo de lo anterior es el caso del empresario Juan Manuel Dávila Pumarejo (c. 1865-1915) un samario que migró a Bogotá –hacia finales del siglo XIX- junto con su esposa, la santandereana Josefina Ordoñez Reyes, en donde amasó su gran fortuna y se codeó con las familias más influyentes de la capital. Debido a su gran habilidad para la inversión, Dávila hizo parte de negocios de contratación estatales para construir líneas de ferrocarril, como la de Bucaramanga a Sabana de Torres, en 1886, y el Ferrocarril del Norte, que unía a Bogotá con Zipaquirá, en 1898. Adicionalmente, contaba con acciones en varias empresas, como el Banco Hipotecario, la Colombian Northern Railway y la Compañía Minera de Colombia, y poseía varios inmuebles en Santa Marta y Bogotá¹⁴⁵.

Dávila logró codearse con las demás familias de élite de Bogotá no sólo por su inmenso capital económico, sino por la vida lujosa que llevaba y las propiedades que dejó a su descendencia. Como cuentan Gina Zanella y Ana Margarita Sierra, la casa más famosa que tuvo fue la que dejó a su hija Margot¹⁴⁶, comprada al matrimonio Zolano Lozano, en 1913 y restaurada en 1915, ubicada en el centro de la ciudad¹⁴⁷. La casa se remodeló, externamente, bajo los cánones estéticos del gusto burgués, influenciados por la arquitectura europea, por lo que su fachada contaba con adornos y detalles hechos en obras de calado, talla de madera, columnas jónicas y la implementación de materiales como la piedra y la yesería.

¹⁴⁴ María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 14-15.

¹⁴⁵ Gina Zanella Adarme; Ana Margarita Sierra Pinedo, *La antigua casona del Gun Club*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá, 2007, pp. 15-17.

¹⁴⁶ Margoth Dávila se casó con Pedro Nel López, hermano de Alfonso López Pumarejo.

¹⁴⁷ Para el año de 1942, su dirección era la carrera 7a No. 22-66. Gina Zanella Adarme; Ana Margarita Sierra Pinedo, *La antigua casona del Gun Club*, p. 33.

Internamente, la casa contaba con espacios para la intimidad y la diversión, también propios de la burguesía, como lo eran los jardines, los patios, las salas de estar, salas para fumar, los comedores, los dormitorios, la cochera y el salón de juegos, entre otros. Este hogar, por toda la clase y glamour que recogía sus espacios, fue epicentro de varias reuniones sociales de la élite bogotana en las primeras décadas del siglo XX¹⁴⁸.

El caso de la familia Dávila Ordoñez es uno entre los múltiples casos de familias migrantes que lograron un estatus importante en la sociedad capitalina. Sin embargo, las familias tradicionales de Bogotá, que eran altamente regionalistas, criticaban que la mentalidad provinciana no podía llegar a ser lo suficientemente moderna. Esto implicó que hubiese actitudes reacias a considerar las familias de fuera de Bogotá como parte de la alta sociedad¹⁴⁹. No obstante, como lo dibuja el caso de los Dávila, la descendencia de los migrantes era criada en Bogotá, por lo que sus proceder se iban acoplando a las demandas sociales que la sociedad capitalina exigía, así se iban difuminando esos limitantes de origen y se redirigían más a críticas sobre sus formas vida¹⁵⁰.

Una cuestión relevante de la élite eran los trabajos que la misma desempeñaba. Como bien se mencionó en párrafos anteriores, los miembros de clase alta comenzaron siendo hacendados, estadistas y comerciantes, pero con el auge de la burguesía, según Mejía Pavony, se añadieron a este selecto grupo otras profesiones como las de banqueros, empresarios, médicos, profesores y abogados¹⁵¹. La familia, en este caso, servía para crear empresas y sociedades las cuales dominaban los negocios de la capital, y que se expandían a partir de nexos entre individuos de familias diferentes que les permitían consolidar mejor sus negocios. Según Adriana María Suárez, el sector inmobiliario fue uno de los más acaparados

¹⁴⁸ Este espacioso hogar era tan suntuoso y se acoplaba a las dinámicas de vida capitalina, que fue sede de la embajada del Perú, del Club Médico y del Gun Club. Aunque para el momento en el que el libro fue escrito, la casa aún seguía en pie, lo último que se sabe de ella es que presentaba un deterioro inmenso al llevar varias décadas deshabitada y que en 2006 la compró Carlos Alberto Carvajal Salazar, un comerciante que la compró con fines comerciales y para usarla como oficinas, por lo que estaba realizando trabajos de restauración del espacio. Ver: Gina Zanella Adarme; Ana Margarita Sierra Pinedo, *La antigua casona del Gun Club*, pp. 23-25, 35.

¹⁴⁹ María del Pilar Zuluaga da una explicación más a fondo y detallada sobre este problema en el capítulo 2 de su tesis de maestría en Historia, en especial los subcapítulos 2.2 y 2.3. Ver: María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 88-107.

¹⁵⁰ Como veremos en los siguientes apartados, dos cuestiones importantes de la élite capitalina, oriunda o no de Bogotá, fueron los cargos laborales que tenían y los mecanismos de legitimación que ellas mismas crearon que la consolidó como una clase cerrada.

¹⁵¹ Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910*, p. 272.

por la clase alta, en la medida que ello les permitía controlar el proceso de urbanización de la ciudad. Por lo que las sociedades constructoras de las familias Soto, Sanz de Santamaría, Camacho, Liévano, Dávila y Samper, fueron recurrentes en contratos con la alcaldía¹⁵².

Si tomamos, por ejemplo, el caso de los apellidos Camacho y Samper, podemos analizar de cerca la relación entre profesiones y sociedades que se iban formando entre las familias de élite capitalinas. La familia Camacho da inicio a su linaje bogotano con el casanareño Salvador Camacho Roldán (1827-1900), quien comenzó su trayectoria profesional como comerciante y luego se tituló como abogado en 1848, y era reconocido en la ciudad, y en el país, por ser un hombre culto e intelectual, por participar en política y también por ser un excelente negociante. En 1854 creó una ferretería llamada Casa Camacho Roldán Hermanos, la cual amplió, en 1862, juntándola con la firma de Pereira Gamba, y renombrándola Pereira Gamba - Camacho Roldán & Cía., la cual fue una casa comercial dedicada a importaciones y representaciones legales¹⁵³. Uno de los negocios de los que participó la compañía de Salvador fue el de la construcción del Ferrocarril entre Bogotá y el Alto Magdalena, en 1874, junto con Silvestre Samper Agudelo, Manuel Ancízar, Vicente Lafaurie, Fermín del Monte y Wenceslao Pizano¹⁵⁴.

Silvestre Samper, aunque era conocido en la alta sociedad, no fue tan importante en los negocios como su hermano Miguel –conocido como *el gran ciudadano*- quien:

desarrolló su casa de comercio de importación y exportación; la fundación de los bancos de Bogotá y Colombia; la creación, junto con otros comerciantes como Salomón Koppel, y Jorge Holguín, de la Cámara de Comercio de Bogotá en 1878, (...); su participación en el intento de instalación formal de la Cámara de Comercio de Bogotá en 1898; su papel como precursor de la Empresa de Energía Eléctrica de Bogotá, que sus hijos inauguran en 1900¹⁵⁵.

Sus hijos, los Samper Brush, continuaron el legado de Miguel, fundando en 1896 la Sociedad Samper Brush & Cía, y, en 1909, la empresa Cementos Samper¹⁵⁶. Por su parte, la cercanía

¹⁵² Aclaración: Por el sector inmobiliario se entienden tanto las empresas de inversión de bienes raíces como las constructoras. Ver: Adriana María Suárez Mayorga, *La ciudad de los elegidos. Crecimiento urbano, jerarquización social y poder político. Bogotá (1910-1950)*. Bogotá: Editorial Guadalupe, 2006, pp. 129-141.

¹⁵³ Antonio José Iregui, «Salvador Camacho Roldán» en Rafael M. Mesa Ortiz, *Colombianos Ilustres*. Estudios y biografías. Volumen 3. Bogotá: Imprenta de San Bernardo, 1923, pp. 5-7.

¹⁵⁴ Eustorjio Salgar, *Camino de carriles del suroeste*. Bogotá: Imprenta de Echeverría Hermanos, 1875.

¹⁵⁵ Elber Berdugo C., «El empresariado en Bogotá: 1830-1930». *Tiempo & Economía*, 3, 2016, p. 139.

¹⁵⁶ Elber Berdugo C., «El empresariado en Bogotá: 1830-1930», p. 139.

de Ancízar, siendo él un intelectual, con los negocios de la familia Samper fue por su matrimonio con Agripina Samper Agudelo, y por la relación de amistad que tenía con José María Samper Agudelo, cimentada en el gusto de ambos por la prensa y la literatura¹⁵⁷.

Como se puede ver en el caso anterior, los Camacho Roldán y los Samper Agudelo establecieron netamente nexos laborales, fortaleciendo el poder de estas dos familias dentro de la sociedad capitalina. La posibilidad de unificar compañías, empresas o firmas de gente de la clase alta, reforzaba el poder que ella tenía en Bogotá, ya que consolidaba el circuito cerrado e impermeable bajo el que la élite se desenvolvía¹⁵⁸. El beneficio que estos negocios le trajeron a la élite fue el de concentrar el capital económico en unos pocos apellidos, de esta manera aseguraron su poder, y con él se encargaron de condiciones que les aseguraran su posición por medio del mismo¹⁵⁹. Además, como dieron cuenta los tres casos familiares que se trataron en este apartado, la relación con el estado va a ser vital para asegurar el estatus social de las mismas.

2.1.2 *El estado es la élite y viceversa*

Una de las cualidades que la élite capitalina tuvo, a lo largo del periodo trabajado, fue el de hacer parte del gobierno hasta el punto de consolidarse como el Estado en si mismo. La clase alta, respaldada por su estatus de modernidad y civilidad, les sirvió para considerarse como los predilectos para asumir la gobernación del país. Con base en su contacto con Europa y dadas sus nociones del progreso, ellos eran conocedores de cuál era el camino correcto para alcanzar los ideales del desarrollo del momento¹⁶⁰. Es por tal razón que la mayoría de sujetos y familias de esta clase fueron funcionarios públicos y ocuparon altos cargos

¹⁵⁷ Uno de los valores de las familias de élite era el cultivo por la lengua, la literatura y el arte. Para Miguel Samper ver: Carlos Martínez Silva «Miguel Samper» en Rafael M. Mesa Ortiz, *Colombianos Ilustres. Estudios y biografías*. Volumen 1. Bogotá: La Republica, 1916, pp. 95-171, y Anónimo, «Miguel Samper» http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=Miguel_Samper, (Consultado el 31 mayo de 2019). Para Manuel Ancízar ver: José María Samper «Manuel Ancízar» en Rafael M. Mesa Ortiz, *Colombianos Ilustres. Estudios y biografías*. Vol. 1, pp. 231-241, y Lucella Gómez Giraldo, «Manuel Ancízar» [http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Manuel_Anc%C3%ADzar_Basterra_\(Alpha\)](http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Manuel_Anc%C3%ADzar_Basterra_(Alpha)), (Consultado el 31 mayo de 2019).

¹⁵⁸ Adriana María Suárez Mayorga, *La ciudad de los elegidos. Crecimiento urbano, jerarquización social y poder político. Bogotá (1910-1950)*, p. 132.

¹⁵⁹ Según Bourdieu, la posición social de un individuo en un espacio depende de la estructura de su patrimonio, es decir, del capital económico y cultural que posea, además de su trayectoria social que se rige por su relación por el patrimonio. Ver: Pierre Bourdieu, *La Distinción: Criterios y bases sociales del gusto*, p. 261.

¹⁶⁰ Frédéric Martínez, *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900*, p. 531.

gubernamentales, en el ámbito local, regional o nacional. La importancia de Bogotá, en este caso, es que como capital era la ciudad donde se encontraban en la mayoría de oficinas estatales, como la presidencia y los ministerios. Pero también fue la superioridad bajo la que se construyó la imagen del bogotano y la importancia de tener un gobierno de *tierra fría*¹⁶¹.

El rol que la política tuvo para la élite de la época fue no sólo el de permitirles controlar las instituciones que regían a la sociedad, sino también que ella [la política] posibilitaba la creación y fortalecimiento de relaciones entre los individuos de esta clase. De forma que, además de ser los dueños las empresas que controlaban los negocios sector privado y al manejar el sector público, se favorecían entre ellos por medio de nombramientos de cargos gubernamentales y otorgando contratos estatales¹⁶². Ejemplo de ello es que la mayoría de los miembros del concejo de Bogotá, entre 1910-1930, tenían relación filial o eran parte directa de compañías constructoras y de sociedades de propiedad raíz¹⁶³.

Teniendo en cuenta que entre 1870-1930 Bogotá se vio sometida a varios procesos de transformación de su fisionomía, la ventaja que trajo para esas sociedades el tener representantes dentro de la alcaldía, fue la concesión de diversos contratos de construcción urbana y la prelación de obras que beneficiaran a la élite. Por lo que la capital se desarrolló a partir de lo que los funcionarios públicos consideraban/entendían como primordial para alcanzar los ideales del progreso perseguidos, ello conllevó a que las necesidades de otros

¹⁶¹ Como ya se mencionó antes, los roces entre la élite fueron promovidos principalmente por las regiones de origen de los sujetos, en la medida que el bogotano de clase alta se consideraba más cerca de la civilización que los demás. El discurso alrededor del desarrollo de una intelectualidad en el clima del altiplano se respaldaba en que Bogotá, en contraposición a otras ciudades de clima caliente, era la ciudad donde se podían cultivar virtudes como la lengua, la moral y la cultura. Ver: María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 71-89.; Germán Mejía Pavony, «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910», p. 28.; Fabio Zambrano, «Urrego Miguel Ángel, Intelectuales, Estado Y Nación En Colombia. De la Guerra De Los Mil Días A La Constitución De 1991, Bogotá Siglo Del Hombre Editores, Universidad Central, Departamento De Investigaciones, 2002, 244 pp.». *Historia Crítica*, no. 26, 2003, Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/rhc/n26/n26a11.pdf>.

¹⁶² María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 21-22.

¹⁶³ Algunos ejemplos de concejales relacionados con compañías constructoras son: Joaquín Camacho Roldán, concejal de Bogotá para los periodos entre 1909-1911 y 1915-1917, hermano de Salvador Camacho Roldán, quien era dueño de *Camacho Roldán & Cía.*, una casa dedicada a la inversión de propiedad raíz. Otro caso es el de la firma *Dávila, Holguín y Liévano*, sus dueños Hernando Holguín y Caro, Carlos Dávila y los hermanos Nicolás y Félix Liévano, estaban relacionados con los concejales Jaime Holguín (1911-1913 y 1925-1927), Jorge Holguín (1915-1917), Álvaro Holguín (1917-1919), Luis María Holguín (1929-1931), Enrique Liévano (1919-1921), Manuel Laverde Liévano (1913-1915). Ver: Adriana María Suárez Mayorga, *La ciudad de los elegidos. Crecimiento urbano, jerarquización social y poder político. Bogotá (1910-1950)*, pp. 125, 144, 174.

sectores de la sociedad se vieran opacadas, al no ser relevantes para el ideal de ciudad burguesa¹⁶⁴.

Un caso que da cuenta de ello, y que expone Adriana Suárez, es la pavimentación de la carrera 7ma en el barrio Chapinero entre 1929-1930. Según narra la autora, en una nota del periódico *El Tiempo*, del 2 abril de 1929, se decía que algunos adinerados propietarios de fincas ubicadas en ese sector escribieron al Ministerio de Obras Públicas proponiendo la pavimentación de esta vía y se comprometieron a pagar ciento cincuenta mil pesos como valor aproximado de la obra. Al día siguiente, 3 de abril, ese mismo medio publicó que, dada la crisis fiscal por la que pasaba la ciudad, se detendrían las obras para la pavimentación de la capital, las cuales tenía por contrato la compañía Warren. Sin embargo, el 4 de abril, se anunció que el ministro de Obras Públicas había aprobado el proyecto mediante el cual se asfaltaría la carrera 7ma hasta Chapinero, que dicha obra le costaría a la ciudad ciento cincuenta mil pesos y la constructora encargada de llevarlo a cabo sería la casa Warren¹⁶⁵.

Más allá de la cuestión de tráfico de influencias y corrupción bajo en el que se podía envolver el caso anterior, que sin duda no fue ni aislado de las dinámicas de la política local, lo problemático del asunto recae en que los ciudadanos de las clases medias y bajas, que conformaban el grueso de la sociedad, no eran tomados en cuenta para las decisiones municipales. Ello conllevó a que los proyectos que los podían beneficiar, como lo era el de la pavimentación de la ciudad, se veían truncados por aquellos provechosos para la élite¹⁶⁶.

Todo ello señala la ironía de los proceder de la élite capitalina, la cual se jactaba de perseguir ideales de modernidad y de civilidad para Bogotá, pero parecía que no encontraba que otros sectores de la sociedad fuesen merecedores de proyectos que condujeran al progreso. Claro está que una estrategia de la élite, y la razón por la cual le era tan necesario controlar las decisiones estatales, era la de evitar que otras clases sociales se asemejaran a

¹⁶⁴ Germán Mejía Pavony, «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910», pp. 28-30. [Los cambios a los que Bogotá fue sometida durante su proceso de renovación a ser una ciudad burguesa, será temática del tercer capítulo].

¹⁶⁵ La descripción que da Suárez termina por cuestionar la obra en sí misma, por un lado, desde el déficit fiscal que decía tener la municipalidad, pero también por el reducido impacto social que dicho proyecto tenía. Ver: Adriana María Suárez Mayorga, *La ciudad de los elegidos. Crecimiento urbano, jerarquización social y poder político. Bogotá (1910-1950)*, pp. 148-149.

¹⁶⁶ Adriana María Suárez Mayorga, *La ciudad de los elegidos. Crecimiento urbano, jerarquización social y poder político. Bogotá (1910-1950)*, p. 200.

ella. No obstante, en medio de la misión civilizadora que la clase alta defendía, creó instituciones de vigilancia, como la policía, para que estas regularan el mal comportamiento de los habitantes de la ciudad, procurando que los menos civilizados mejorasen su conducta¹⁶⁷.

Retomando el hecho de que la generalidad de los funcionarios públicos eran sujetos de familias tradicionales poderosas y acaudaladas, de Bogotá y de otras regiones del país, analicemos como se daba la construcción de las redes que controlaban el quehacer político. Que además configuraron genealogías institucionales que concentraron el poder en pocas manos e intereses.

El caso de la familia Ospina, por ejemplo, sirve para observar la concentración del poder estatal en unas pocas manos. Este linaje comienza con Mariano Ospina Rodríguez, un militar independentista e hijo de hacendados, quien fue el fundador del partido Conservador y presidente de la república entre 1857-1861¹⁶⁸. Su hijo Pedro Nel Ospina fue senador de la república en dos ocasiones, fue embajador en Estados Unidos, hizo parte de las negociaciones del gobierno con EEUU sobre la independencia de Panamá, fue nombrado gobernador de Antioquia y, además, presidente de la república entre 1922 – 1926. Durante este periodo, junto con su hermano Mariano, fundó el Banco de la República, del que su hermano fue Secretario por veinte años¹⁶⁹.

Si bien la familia Ospina desde un principio se consolidó como un linaje de índole político, otras familias, como los López, fueron incursionando como funcionarios públicos una vez tuvieron la fortuna suficiente para hacerlo. Pedro Aquilino López Medina (1857-1935), por ejemplo, fue un empresario y exportador bogotano, quien abandonó los estudios a los 15 años por falta de recursos económicos y comenzó a trabajar en la casa comercial de Silvestre Samper. En 1876, cuando dicha casa cerró sus puertas, López se trasladó a Cúcuta y llevó consigo varias cartas de recomendación de otros comerciantes como Nicolás Esguerra, Jorge

¹⁶⁷ Germán Mejía Pavony, «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910», pp. 28-30.

¹⁶⁸ Estanislao Gómez Barrientos, «Mariano Ospina Rodríguez» en *Colombianos Ilustres, tomo 4*. Bogotá: Imprenta de San Bernardo, 1929 pp. 1-200.

¹⁶⁹ Perfil biográfico de: «Mariano Ospina Rodríguez» Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Mariano_Ospina_Rodr%C3%ADguez y Perfil biográfico de: «Pedro Nel Ospina» Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Pedro_Nel_Ospina. (Consultados el 07 de junio de 2019) [Toda la información de Pedro A. López fue extraída de esta misma fuente].

Vargas y del mismo Silvestre Samper, y hasta de la casa Camacho Roldán & Cía. En esa ciudad se quedó tan solo un año, ya que Samper le propuso en 1877 trabajar con su hijo Rafael en la nueva sede de la casa en Honda. En 1880, cuando los Samper se mudan a Nueva York, le ofrecieron a López un sueldo de \$100 mensuales, más el 20% de las utilidades de los negocios de exportación que se realizaran en la Samper & Cía., oferta que no rechazó y que le permitió obtener un capital respetable en pocos años.

En 1882, López se casó con la samaria María del Rosario Pumarejo, quien vivía en Honda en esos años. De ese matrimonio surgieron seis hijos, Sofía, Paulina, Alfonso, Pedro, Eduardo y Miguel. López, el año 1893, se trasladó con su familia a Bogotá, pero dejó funcionando varias casas de crédito en Honda. En la capital, este empresario se dedicó al negocio de importación de mercancías y a la exportación de café y pieles, negocios ambos altamente fructíferos y que le permitieron amasar una impresionante fortuna y convertirse en un hombre influyente en la capital y, por ende, tanto en la política local como nacional. En 1917 fue elegido miembro del Concejo de Bogotá; el 7 de agosto de 1918, el presidente Marco Fidel Suárez, lo nombró ministro del Tesoro (aunque no aceptó el cargo) y en 1921 fue senador por el departamento del Tolima. Años más tarde, su hijo Alfonso sería presidente de la república en dos ocasiones¹⁷⁰.

Como la generalidad de los casos descritos en este apartado, la posibilidad de acceder a cargos estatales estaba dada por la familia y la fortuna que se tuviera. Ello explica la relación simbiótica existente entre los sujetos que pertenecían a la élite política, que controlaban el sector público y el capital del poder, y los sujetos que pertenecían a la élite empresarial, que controlaba el sector privado y el capital económico. Bajo la excusa del impulso de la industrialización y el progreso de la nación, el favoritismo que existió en la concesión de contratos, nombramientos burocráticos y la creación de leyes, entre otras cuestiones, sirvió, en parte, para enriquecer aún más a las familias que participaban de ambos sectores¹⁷¹.

Además del beneficio intrínseco que trae la acumulación de capital económico en la riqueza de un individuo, también les permitió los miembros de la clase alta el consolidarse como los

¹⁷⁰ Ríos Peñaloza, Gilma, «Pedro A. López», Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Pedro_A_L%C3%B3pez (Consultado el 07 de junio de 2019)

¹⁷¹ María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 21-22 y 37-43.

intelectuales de la época, cualidad que contribuyó a cimentar su dominio social. Varios de los políticos y empresarios de la época vivieron en el exterior, bien fuese porque realizaron sus estudios en otros países, trabajaron como diplomáticos o abrieron negocios en otros países. Ese contacto con las naciones *civilizadas* les permitió a los miembros de la élite el cultivo de la *cultura*, inclinándose muchos al estudio de las artes, la lengua y la literatura, en parte porque tenían el dinero para hacerlo. De esta forma, la élite también se respaldó en su necesidad y misión de culturizar a la sociedad –incluso con la comida–, bien fuese por medio de cuestiones políticas-educativas o con el uso de la opinión pública, fomentando el buen gusto, el correcto conocimiento y las buenas maneras de comportarse¹⁷².

Conforme a lo anterior, es importante recalcar que la ventaja de la élite al poseer los tres tipos de poder, el político, el económico y el cultural, les dio un estatus de grandeza y los legitimó para considerarse los predilectos líderes de la sociedad. Las familias de clase alta capitalinas, entonces, se consolidaron como las dueñas de todos los saberes y de esa manera lograron imponerse socialmente, por lo que pudieron establecer las normas que ellas consideraron necesitaba la capital¹⁷³. Ahora bien, para lograr tal legitimación fue necesario recurrir a mecanismos que sirvieran para cimentar los vínculos entre los sujetos de la misma clase, que sirvieran para unificar las familias y que también les sirvieran como medios de propagación de sus ideales¹⁷⁴.

¹⁷² Sin duda, una característica burguesa es el poder ejercer profesiones no-tradicionales, las cuales sólo estaban pensadas para aquellos que contaran con herencias suficientes para ejercerlas. Un caso relevante, pero el que sólo mencionaré para no parecer repetitiva, es el caso de José María Samper Agudelo –hermano de Miguel y Silvestre– y su esposa Soledad Acosta de Samper. La pareja vivió largas temporadas en Inglaterra y Francia, y dedicaron buena parte de su vida al periodismo y a la literatura. Ver: María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 24-32; Carmen Elisa Acosta Peñaloza, «Soledad Acosta y José María Samper». *Credencial Historia*, 278, 2013, sp.

¹⁷³ Miguel Ángel Urrego Ardila, «Identidad nacional, identidades culturales y familia. Las familias bogotanas 1880-1930», sp.

¹⁷⁴ Estos vínculos entendidos dentro del sistema de red social bajo el planteamiento que hace Félix Requena. Según este autor, se entiende por el concepto de red «a una serie de puntos vinculados por una serie de relaciones que cumplen determinadas propiedades. Es decir, un nudo de la red está vinculado con otro mediante una línea que presenta la dirección y el sentido del vínculo.» Y luego extiende su teoría para dar a entender que las relaciones que se construyen no son excluyentes de otras, aun cuando sean de diferente naturaleza, y que su funcionalidad depende de ciertas necesidades en momentos específicos. Así mismo, establece que comprender y estudiar la sociedad en forma de red permite comprender en mejor medida el comportamiento interno de la misma, su movilidad social, sus estructuras de poder y las formas de interacción que se establecen, así como el rol funcional que las mismas pueden tener. Ver: Félix Requena Santos, «El concepto de red social», *Reis: Revista española de investigaciones sociológicas*, 48, 1989, pp. 137-152

2.2 Mecanismos de legitimación

Retomando la idea anterior, para los miembros de la clase alta fue indispensable el ser una clase exclusiva, de forma que el poder estuviese circunscrito a pocas manos y así pudiesen ejercer mejor su dominio social. La manera que la élite fue construyendo una red de difícil acceso, con base en relaciones de los individuos que se fueron gestado intermediados por mecanismos como las escuelas, los matrimonios estratégicos, el seguimiento de la urbanidad, las revistas y libros que leían, entre otros. Los vínculos que se creaban servían como barreras perfectas para evitar ascensos sociales indeseados o poco favorables para la élite, en especial por la cualidad de beneficio recíproco que implicaban¹⁷⁵.

Dentro de los beneficios recíprocos para los sujetos que hacían parte de ellas estaba el mejorar o asegurar su posición social e incrementar sus capitales económicos, sociales y culturales; es por esto que era necesario hacerlo con sujetos que tuvieran estilos de vida similares. Por lo tanto, para Pierre Bourdieu es el gusto aquello media y permite que se establezcan vínculos entre personas, ya que este da paso a encuentros sociales a partir de afinidades similares, en espacios sociales determinados¹⁷⁶. La posibilidad de que el gusto sea el unificador de los individuos responde a que, según este autor, este es la fórmula generadora del estilo de vida de los sujetos, ya que funciona como un operador práctico, el cual le atribuye a las cosas signos distintivos¹⁷⁷. De forma que la empatía casi que innata que posibilitó la interacción entre los miembros de la élite, era otorgada por los mismos mecanismos que la legitimaban como la clase poseedora del buen gusto y, por ende, de la superioridad social.

¹⁷⁵ Aclaro que Requena indica que no necesariamente hay una relación de reciprocidad en los vínculos que se estableces en una red, lo que no encuentro erróneo, pero considero que en la forma bajo la que se construyó la élite capitalina, si era fundamental una simbiosis en la unión. No obstante, sí estoy de acuerdo con Requena en que no son obligatoriamente equitativos los beneficios en una relación, sin duda un lado podrá verse mejor posicionado que el otro. Ver: Félix Requena Santos, «El concepto de red social», p. 144.

¹⁷⁶ Según el sociólogo, el gusto da paso a que exista una concordancia entre personas que se relacionan con otras, por lo tanto, existe una afinidad inmediata que se orienta –y se refleja– en los encuentros sociales, tales como los matrimonios, las reuniones, las fiestas, las cenas, etc. Ver: Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, pp. 169-221 y 238-241.

¹⁷⁷ Algunas precisiones sobre los conceptos usados: Primero, es necesario comprender el término del *habitus* planteado por el autor, quien lo define como principio generador de prácticas objetivamente *enclasables*, y que organiza las prácticas y la percepción de las mismas por medio del gusto. El gusto es, para el sociólogo, un operador práctico que atribuye a las cosas signos distintivos y formula el estilo de vida de los sujetos por medio de expresar sus preferencias distintivas. Ver: Pierre Bourdieu «Capítulo 3 – El habitus y el espacio de los estilos de vida» *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, pp. 169-221.

Según los mecanismos encontrados para este trabajo, hemos establecido que existen dos tipos de relación de la élite basada en el criterio de la forma de interacción a la que dan paso estos mecanismos. En otras palabras, si el vínculo que se forja se hace de manera **interna**, es decir, aquella en la que los individuos implicados deben coexistir en un mismo espacio; o si, por el contrario, se realiza de forma **externa**, entonces esta manera hace más referencia a las prácticas de los sujetos en su cotidianidad. No obstante, aclaro que ambos mecanismos unidos entretejen a la élite capitalina.

2.2.1 Mecanismos internos

Dentro de los mecanismos internos encontrados, vamos a tratar específicamente dos, el matrimonio y la educación, ambas son instituciones, aunque de diferente naturaleza, a partir de las cuales se procuró aislar a la élite de individuos de otras clases sociales. Así mismo, en ambas se reforzaban las prácticas correctas propias de los individuos de la burguesía, por medio de los nexos que eran establecidos. Por lo tanto, los casamientos estratégicos, los colegios y las universidades *de élite*, sirvieron para darle una continuidad ordenada y organizada a la clase alta capitalina, por medio de unir familias y educar a los futuros dueños de los poderes locales.

El matrimonio, aunque cotidianamente son vistos como un rito sacramental católico, fue la institución que sirvió a los provechos propios la élite capitalina para generar nexos convenientes entre familias, fortunas, negocios y otros intereses. De esta manera, las parejas de clase alta que se consolidaron en Bogotá, crearon o continuaron los linajes que conquistaron todos los sectores productivos de la capital, además monopolizar la política, el conocimiento y las correctas maneras de la vida y la moral. Ahora bien, todas estas implicaciones no eximieron los sentimientos de amor de estas uniones maritales, finalmente, el gusto por un modo de vida suntuoso ya podía ser una atracción¹⁷⁸.

La importancia que tuvo el matrimonio en las parejas de clase alta capitalina, además de las mencionadas, fue la influencia que las prácticas religiosas tenían en la distinción de los buenos ciudadanos¹⁷⁹ locales. Especialmente entre la época comprendida entre 1880-1930,

¹⁷⁸Miguel Ángel Urrego Ardila, «Identidad nacional, identidades culturales y familia. Las familias bogotanas 1880-1930», sp., y Anne Martín Fugier, «Los ritos de la vida privada burguesa», p. 267.

¹⁷⁹ Aunque bajo el artículo 15 la Constitución de 1886, «Son ciudadanos los colombianos varones mayores de veintiún años que ejerzan profesión, arte u oficio, o tengan ocupación lícita u otro medio legítimo y conocido

bajo la hegemonía conservadora, se recrudecieron las normas sociales que circundaban este sacramento y, con ellas, también se inició una labor propagandística que impulsaba los casamientos¹⁸⁰. Sin con esta afirmación querer decir que no hubo miembros de la élite solteros, sí quisiera hacer énfasis en el hecho que esta institución funcionó como un arma de doble filo en este periodo. Por un lado, en términos utilitaristas, permitió el enriquecimiento de ciertas familias bogotanas, ya que dio paso a la unificación de fortunas, el mejoramiento de empresas o la creación de nuevas sociedades. También se puede afirmar que sirvió para la movilidad social de familias de la élite de menor rango que otras, aumentando su estatus en la jerarquía de la élite. Por otro lado, incrementó la legitimidad como las dueñas de la superioridad moral de la sociedad, en la medida que al ser el catolicismo la religión oficial de la República, el correcto seguimiento de los sacramentos aumentaba su distinción social en la ciudad al ser ejemplo y aspiración de las demás clases.

Ahora bien, varias de las celebraciones matrimoniales que se llevaron a cabo en Bogotá, especialmente aquellas que se realizaron en el siglo XX, fueron publicadas en medios de prensa. Lo relevante de que las ceremonias aparecieran en fotografías o en alguna nota en los periódicos y revistas del momento, estuvo más encaminado a ser un símbolo de distinción social, en lugar de pretender mostrar una nueva pareja que se había jurado amor eterno. Si bien era sustancial decir quiénes habían contraído matrimonio, se hacía un mayor énfasis en sus apellidos, como se ve en la ilustración 3, en la que se habla del **enlace** entre los Muñoz Borrero - Van Arcken Mallarino¹⁸¹, sin mencionar los nombres de los novios al ser su linaje lo importante. Así mismo, en la fotografía se mostraban detalles de lo que se consideraba representación del buen gusto, por ejemplo, la concordancia con la moda del momento, reflejada en los vestidos utilizados por los recién casados y por los invitados. De igual

de subsistencia», por facilidad en la escritura –para evitar la repetición innecesaria de palabras-, voy a tomar la palabra ciudadano como sinónimo de habitante –guardando las justas proporciones de similitud-. Ver: Constitución Política de la República de Colombia, 1886, p. 3. Disponible en: https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_pdf.php?i=7153 (Consultado el 2 de julio 2019).

¹⁸⁰ Miguel Ángel Urrego Ardila, «Identidad nacional, identidades culturales y familia. Las familias bogotanas 1880-1930», sp.

¹⁸¹ De lo que he podido rastrear sobre estas dos familias es que la novia era Carmen Van Arcken Mallarino, bisnieta del expresidente de la República, Manuel María Mallarino. Y el novio, era el diplomático cuencano Manuel Antonio Muñoz Borrero.

manera, la celebración ofrecida posterior a la boda, también servía como una exhibición de la suntuosidad y el estatus de las familias.

Las familias encontraban en los matrimonios la oportunidad perfecta para mostrarse acaudaladas y lo demostraban por medio de las lujosas celebraciones que ofrecían. Como podemos ver en la siguiente ilustración, el matrimonio de los Muñoz Borrero – Van Arcken Mallarino se festejó con un banquete proliferante. Aunque no se ven detalles de la comida ofrecida, ni tampoco conocemos el menú que fue servido, sí podemos notar la disposición de la mesa para la cena. Primero, observamos que la decoración de la mesa es elegante con flores y canastos. Segundo, las copas utilizadas están acordes a la bebida que se está tomando, que parece vino blanco por la ausencia de tonalidad en la copa. Y tercero, la cantidad de platos que se ven en el medio, podemos deducir que el matrimonio tuvo muchos invitados. Toda esta parafernalia descriptiva nos indica que se buscaba resaltar el gasto que se hizo para que la boda saliese lo más lujosa y glamurosa posible¹⁸².

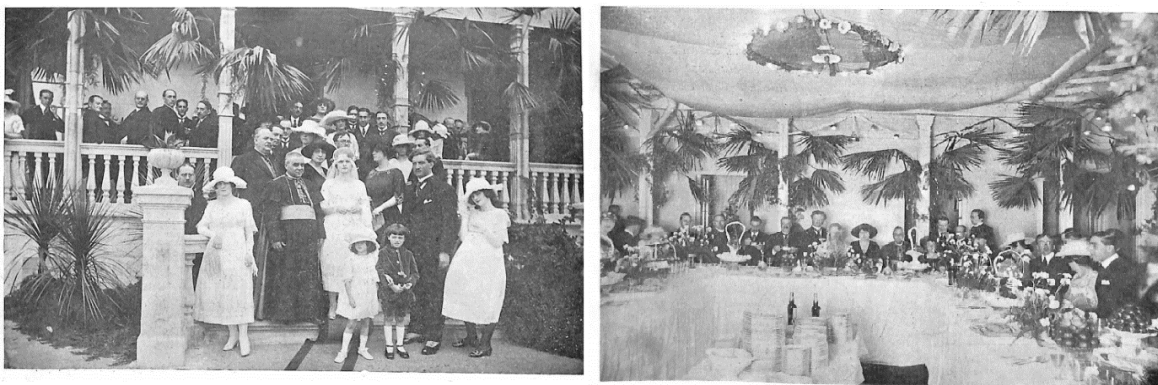


Ilustración 3 «Enlace Muñoz Borrero - Van Arcken Mallarino» *Cromos*, núm. 216, vol. 9, 1920.

Me parece interesante la manera en la que la que *Cromos* hace referencia a los matrimonios como *enlaces* y en otros casos como *bodas aristocráticas*¹⁸³. Con ello se demuestra la importancia que tenía para las familias el que dos descendientes suyos se unieran; En primer lugar por los beneficios sociales que traería el matrimonio. Si bien, lo más probable es que la

¹⁸² En el capítulo 3 se va a tratar el concepto de **consumo ostensible**, utilizado por María del Pilar Zuluaga pero acuñado por el sociólogo Thorstein Veblen. Este concepto hace referencia al gasto como forma de denotar superioridad social.

¹⁸³ Este, por ejemplo, puede verse cuando se refiere a los matrimonios de los Henríquez Escallón - Mejía Mallarino, y con los Rebolledo Pombo – Arboleda Santamaría, en *Cromos*, núm. 98, vol. 5, 1918, p.11.

ceremonia fuese privada, pero el quedar registrado en un medio de prensa, inmortalizaba el momento y lo hacía público para el resto de la sociedad capitalina. Esta necesidad de estar bajo el reflector responde a la intencionalidad y búsqueda de la élite burguesa de *dejarse ver* como una característica de distinción social¹⁸⁴.

En segundo, por la continuación del linaje, pero ya no en términos sociales, sino en planos económicos y políticos. Como vimos en los anteriores casos de las familias Samper, López, Dávila, Ospina y Roldán, los matrimonios funcionaban como estrategias comerciales, bien fuese para la unión de negocios o para su creación.

Otro caso para mencionar, entre familias poderosas de Antioquia, fue el matrimonio entre Jorge Echavarría Echavarría e Isabel Restrepo Mejía, en junio de 1916¹⁸⁵. Por un lado, el padre de Jorge era Rudesindo Echavarría Isaza, un comerciante dueño de la casa Rudesindo Echavarría & Cía, la cual estuvo asociada a la creación de la Compañía Colombiana de Tejidos (Coltejer), en 1909, propiedad de su hermano Alejandro Echavarría. El abuelo de Isabel, por su parte, era Luis María Mejía Santamaría, dueño de la sociedad Luis Mejía S. & Cía., la cual estaba especializada en asuntos de la banca. Lo interesante de esta unión es que, en la década de 1920, las firmas de R. Echavarría & Cía., Miguel Navarro & Cía., y Luis Mejía S & Cía., fundaron Fabricato, en Medellín, una empresa dedicada a la industria textilera¹⁸⁶.

Es significativo recalcar aquí que la aspiración por parte de la élite por controlar todo tipo de actividades, fuesen comerciales o políticas, funcionaba como un elemento clave en su reconocimiento como la clase dominante. Por lo tanto, las instituciones educativas también jugaron un papel fundamental dentro de la legitimación de la clase alta. Al estar los colegios y universidades, de la élite, pensados para formar a los futuros empresarios y gobernantes de la ciudad y del país, debían asegurarse de otorgarles las bases necesarias para poder

¹⁸⁴ Aunque esta necesidad de *dejarse ver* se va a tratar a profundidad en el siguiente capítulo, es importante aclarar que Bourdieu llama a esta necesidad el *placer del reconocimiento*, que se debe entender como la sensación de un público elegido que puede afirmar y probar su pertenencia al mundo del buen gusto, por tanto, le permite reconocerse como un ser distinguido –socialmente-. El gasto y la exhibición son características que complementan ese placer. Ver: Pierre Bourdieu, *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*, pp. 268-270.

¹⁸⁵ Fotografía «Boda aristocrática: Jorge Echavarría e Isabel Restrepo Mejía» en *Cromos*, núm. 21, vol. 1, 1916, p. 331.

¹⁸⁶ Javier Mejía Cubillos, *Diccionario biográfico y genealógico de la élite antioqueña y viejocaldense, segunda mitad del siglo XIX y primera del XX*. Pereira: Red Alma Mater, 2012, pp. 87-89, 129-130 y 157.

hacerlo¹⁸⁷. Adicionalmente, les permitía entablar –desde jóvenes- relaciones con otros miembros de la misma clase, que podían convertirse en potenciales socios de negocios o, inclusive, posibles familiares¹⁸⁸.

Ahora bien, desde finales del siglo XIX, el monopolio de la educación pertenecía a la iglesia católica como parte de las medidas gubernamentales tomadas por la Regeneración. El beneficio que le suponía al gobierno que los colegios fuesen regidos por el clero era una estrategia de control sobre las maneras de educar a la población, la restricción de saberes y la continuidad de la espiritualidad cristiana. Por lo que a inicios del siglo XX, con el auge de la burguesía liberal, se comienza a reclamar instituciones pedagógicas menos sectarias, políticamente hablando, y que fuesen acordes con los nuevos modelos de enseñanza¹⁸⁹.

Lo argumentado en el párrafo anterior se refleja con la creación del colegio Gimnasio Moderno de Bogotá. El fundador del colegio fue Agustín Nieto Caballero, un intelectual liberal quien vivió y estudió en París a comienzos del siglo XX, por lo que estuvo influenciado por las propuestas pedagógicas de la Nueva Escuela, especialmente las ideas de María Montessori y Ovidio Decroly¹⁹⁰. Nieto Caballero regresó a Colombia en 1914 con la

¹⁸⁷ Se hace relevante mencionar que, por cuestiones de estructura social bajo la que se enfoca este trabajo, sólo haré referencia a los colegios **masculinos** que había en Bogotá. La decisión de hacerlo es que, si bien las mujeres jugaban un rol importante en las uniones familiares, como vimos anteriormente, su educación estuvo dirigida hacia convertirlas en damas decentes y en buenas esposas. No obstante, me gustaría aclarar que, así como hubo colegios pensados para la élite masculina, que ya los veremos, también hubo colegios pensados para las mujeres de este grupo social, como lo fue el Colegio de la Merced y el Colegio de María (este último en un anuncio de periódico afirmó que «el colegio se propone formar personas [niñas] de vasta educación para la vida práctica y social»). Recordemos que las mujeres que vivieron la Bogotá decimonónica, no tuvieron mayor acceso a la educación media y superior, y que ello se empezó a dar hasta el siglo XX. Por lo tanto, se debe entender que el que una mujer pudiese acceder a una institución educativa –privada- ya era un símbolo de distinción social de su familia. Ver: *El Nuevo Tiempo* [Bogotá] 1 de marzo de 1928, p. 7. Para el tema de la enseñanza, remitirse a la nota al pie 107.

¹⁸⁸ Por ejemplo, uno de los hijos de Antonio Samper Brush, Alejandro Samper Sordo, se casó con la hija de Luis Nieto Caballero, Lucy Nieto Calderón, ambos relacionados con el Gimnasio Moderno, Luis por ser uno de los miembros fundadores, Antonio por ser el sobrino de dos fundadores –José María y Tomás-, y Alejandro fue estudiante del recinto. En: Andrés Villegas Cortés «Genealogía de la familia Samper» *Academia Colombiana de Genealogía -2018*, Disponible en: https://rodriguezuribe.co/histories/SAMPER_v_3.pdf.

¹⁸⁹ María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 29-30.

¹⁹⁰ La Escuela Nueva – o escuela activa- fue un movimiento pedagógico que surgió en Europa durante el siglo XIX en oposición al sistema de educación tradicional. Aunque fue muy amplio y bajo él se cobijan múltiples pensadores, los principios generales de este movimiento están el considerar al niño como un sujeto activo en la educación, la importancia de la libertad y el interés como motor del aprendizaje, y una relación horizontal entre el maestro y el estudiante. Dos de sus mayores representantes son los médicos María Montessori, en Italia, y Ovidio Decroly en Bélgica, ambos crearon sus métodos pedagógicos a partir de estudiar el aprendizaje de niños con discapacidad cognitiva. Eventualmente, aplicaron su conocimiento en niños sin discapacidad argumentando la importancia de la sensorialidad y el juego como elementos claves para el aprendizaje en los niños. Para

idea de querer crear un colegio basado en los planteamientos de estos dos pensadores modernos. Para ello se reunió con otros intelectuales de la época como José María y Tomás Samper Brush, Tomás Rueda Vargas, José Eustasio Rivera y Ricardo Lleras Codazzi, para proponer un cambio de talante liberal a la educación nacional¹⁹¹.

Fue así como el 14 de marzo de 1914 el Gimnasio Moderno abrió sus puertas en la capital colombiana, el cual no tardó en convertirse en catalizador de «muchos niños ricos y de “buena familia”»¹⁹² y, por tanto, en el formador por excelencia –aunque no el único- de la élite bogotana¹⁹³. En la ilustración 4, por ejemplo, se muestran los jóvenes graduados del Moderno en 1921, todos con apellidos de familias prestantes de Bogotá. Se encuentran en las fotografías, de izquierda a derecha y de arriba a abajo, José María Samper Vergara, Luis Soriano, Roberto García, Eduardo Weisner, Alfredo Caballero Escobar, Juan Carrasquilla Botero, Francisco Weisner y Luis Caballero Calderón. En el recuadro, se hace mención a un último graduando, al tiempo que dice:

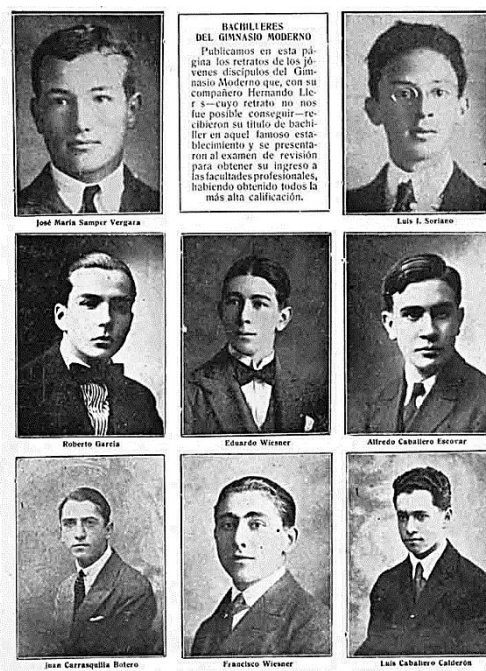


Ilustración 4 «Bachilleres del Gimnasio Moderno» (c. 1921)

profundizar en el tema, ver: Eleazar Narvárez, «Una mirada a la escuela nueva» *Educere*, vol. 10, núm. 35, 2006, pp. 629-636.

¹⁹¹ Ángela Rivas Gamboa, «Agustín Nieto Caballero: Fundador del Gimnasio Moderno y renovador de la pedagogía», *Credencial Historia*, núm. 113, 1999, sp., Gilma Rodríguez Uribe, «Agustín Nieto Caballero» en http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Agust%C3%ADn_Nieto_Caballero, y Florentino Rico Calvano, Florentino y Juan Spirko Payares «Crónica sobre el Gimnasio Moderno» *Revista Educación y Humanismo*, No. 14, 2008, pp. 180-183.

¹⁹² Alberto Lleras Camargo en María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», p. 30. [énfasis original]

¹⁹³ Por el Gimnasio Moderno pasó toda la descendencia Samper y Caballero, también los López, los Cano, los Sanz de Santamaría, los Pizano, los Lleras, los Mallarino y los Botero, entre otros linajes. Algunos de sus exalumnos son Jorge Arias Greiff, rector de la Universidad Nacional, el periodista Eduardo Caballero Calderón, el presidente Alfonso López Michelsen. Ver: Víctor Manuel Prieto, *El Gimnasio Moderno y la formación de la élite liberal bogotana, 1914-1948*. Bogotá: Universidad Pedagógica Nacional, 2000, pp. 115-119. No obstante, no hay que olvidar que varias familias de clase alta enviaron a sus hijos a realizar su estudios en el exterior.

Publicamos en esta página los retratos de los jóvenes discípulos del Gimnasio Moderno que, con su compañero Hernando Lleras –cuyo retrato no nos fue posible conseguir– recibieron su título de bachiller en aquel famoso establecimiento y se presentaron al examen de revisión para obtener ingreso a las facultades profesionales, habiendo obtenido toda la más alta calificación.¹⁹⁴

La relevancia que tiene el hecho que en Bogotá se hayan creado colegios pensados para la élite, es un reflejo de la condición hermética y de la exclusividad de esta clase¹⁹⁵. De igual manera, también señala su necesidad de distinción social a través de poseer un alto nivel de capital cultural, por lo que se inculcaba el aprendizaje de saberes *cultos*, como la literatura y las artes (en especial las europeas). Esto último sirvió para reforzar su carácter de ser ciudadanos *modernos*, no considero que sea casualidad que el nombre que Nieto escogió para su colegio fuese el Gimnasio **Moderno**, finalmente este presumía estar basado en metodologías pedagógicas europeas (modernas)¹⁹⁶.

Ahora bien, otra institución educativa que sirvió para legitimar a la élite fue la universidad. La creación de la Universidad Nacional de Colombia (UNAL), en 1867, estuvo pensada como una forma de evolución y desarrollo nacional, porque ella proponía carreras afines a las naciones civilizadas. Además, sería el espacio de transmisión de conocimientos internacionales, propiciaría una autonomía científica al país y formaría profesionalmente a los descendientes de las poderosas familias del país¹⁹⁷. Aunque esta institución, hasta la primera mitad del siglo XX, era de carácter elitista al estar destinada a formar a los miembros

¹⁹⁴ S. A., «Bachilleres del Gimnasio Moderno» (c. 1921) Extraída de: <https://gimnasiomoderno.edu.co/gimnasio/historia/1914-1923/>.

¹⁹⁵ Esta condición de los colegios pensados como instituciones exclusivas y excluyentes tiene su origen social en los siglos XVII-XVIII cuando las instituciones educativas neogranadinas se crearon para acceso de los jóvenes *blancos*, miembros de la *república blanca*, asegurando así una educación restringida a ciertos miembros del cuerpo social. Ver: Renan Silva, «La vida cotidiana universitaria en el Nuevo Reino de Granada» en Beatriz Castro Carvajal, *Historia de la Vida Cotidiana en Colombia*, Bogotá: Norma, 1996, pp. 391-420.

¹⁹⁶ En una publicación de la revista *Cromos*, dedicada al Gimnasio Moderno, se hace referencia a esa institución como «una **institución de cultura** que sólo merece apoyo y aplauso». Ver: Ignatus «Gimnasio Moderno», *Cromos*, Vol. 16, No. 379, 1923, p. 296-297. [énfasis añadido] Infortunadamente no encontré trabajos que hablen sobre la elección del nombre del Gimnasio Moderno.

¹⁹⁷ Martínez no menciona las carreras novedosas. En: Frédéric Martínez, *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900*, pp. 404-407.

de la clase alta¹⁹⁸, también hubo varias las familias que prefirieron enviar a sus hijos a realizar sus estudios superiores en el exterior.

La posibilidad de estudiar en Europa o en Estados Unidos fue usada como una estrategia de la élite bajo la cual demostraba el poder adquisitivo de sus integrantes, al mismo tiempo que le servía como un argumento de ser considerados los más idóneos para ostentar el dominio de la sociedad. Esto último se respaldaba bajo el escenario de haber sido formados por las instituciones de naciones modernas y civilizadas, por tanto tenían conocimientos acordes al correcto desarrollo –en el caso de esta investigación- de la ciudad¹⁹⁹.

2.2.2 *Mecanismos externos*

Ahora bien, los mecanismos de legitimación de la élite que categoricé dentro de los *externos* son aquellos que hacen visibles las prácticas de la clase alta, que la hacen merecedora de su dominación social. Puntualmente me refiero a las publicaciones de prensa y de literatura de la época, las cuales tenían como objetivo el servir de vitrina para los colombianos más ilustres y portadores del buen gusto. Estos mecanismos externos eran producidos por la misma élite, pero funcionan de forma externa en la medida que se reivindicaban desde sí mismos ante el resto de la sociedad. Adicionalmente, los elementos que pertenecen a esta categoría también estaban pensados para legitimar la clase alta nacional ante el resto del mundo; por lo que en todos se va a procurar exaltar los elementos que hacen a los miembros de esta clase sujetos modernos y civilizados.

Dentro de los mecanismos indirectos, posiblemente los que más resaltaron la civilidad de los sujetos de la élite capitalina fueron los manuales de urbanidad, publicados desde 1830 en el país. La urbanidad, concebida como un saber necesario para educar y disciplinar a los lectores sobre las formas correctas de interactuar en sociedad, estaba pensada para formar ciudadanos civilizados. Esto con base en que sus enseñanzas estaban inspiradas en el comportamiento y los hábitos de los ciudadanos de Francia o de Inglaterra, y los manuales que allí se publicaban. En su mayoría, los autores de los textos que se publicaron de forma local habían vivido largos periodos de tiempo en Europa, por lo que *conocían* cuáles eran las correctas maneras de

¹⁹⁸ Dice Víctor Manuel Prieto que, Ver: Víctor Manuel Prieto, *El Gimnasio Moderno y la formación de la élite liberal bogotana, 1914-1948*, p. 119.

¹⁹⁹ María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 71-72.

comportarse en todas las situaciones de la cotidianidad. De esta forma, con los manuales se buscó instruir a los ciudadanos en temas como los buenos modales y la buena moral, de tal manera que fuesen dignos de ser considerados civilizados²⁰⁰.

Ahora bien, al estar los manuales pensados para instruir las correctas formas de interacción de los individuos, los autores de estos textos, siendo todos miembros de la élite, consignaron en ellos **sus** ideales del correcto comportamiento. Debido a esto, a pesar del empeño puesto en querer educar a ciudadanos de todas las clases sociales, la urbanidad terminó por ser una cualidad más de los miembros de clase alta. Ello también se explica si tenemos en cuenta que la población que sabía leer y escribir era reducida y que el acceder a estas publicaciones significaba un costo para los lectores²⁰¹. Por consiguiente, al ser la élite la *única clase correctamente educada* era merecedora de ocupar los cargos más altos en el gobierno, ya que implementaría las medidas necesarias para el correcto desarrollo. De igual forma, esto les permitiría tener un mayor estatus social, por lo que estaba capacitada para instruir, en todo tipo de conocimiento, al resto de la sociedad.

Con base en la última idea enunciada, se pueden encontrar las publicaciones seriadas de prensa en las que sus directores, según María del Pilar Zuluaga, mostraban «una gran preocupación por procurar en Bogotá muestras de cultura, civilidad, buen gusto y educación»²⁰². Varios de los dueños y directores de los periódicos y revistas que circularon entre 1867-1930 fueron miembros de familias prestantes de la capital, pero que, en lugar de dedicarse tiempo completo a los negocios o a la política, fueron también periodistas o escritores. Como se ha recalcado a lo largo del capítulo, la élite defendía la necesidad de ser personas *cultas*, esto es, cultivar el estudio del arte, la lengua y la literatura, así como de la economía y la política, complemento fundamental de ser portadores del buen gusto. Todos

²⁰⁰ El primer manual publicado fue en 1833 por Rufino Cuervo, titulado *Las breves nociones de Urbanidad*; en 1854, Florentino Gonzáles publica su texto *Código del Buen Tono* basado en el libro de urbanidad francesa *Savoir Vivre* de Alfred Melhuriat, en 1870, Soledad Acosta de Samper se dedica a publicar en su periódico *La Mujer* los *Consejos a Señoritas*, pensados para educar a las mujeres capitalinas en las buenas maneras. Estos tres individuos viajaron o vivieron en Europa y todos afirmaban la urbanidad como una expresión de civilidad. Ver: Alejandra Mora Lizarazo, «Cortesanía y etiqueta: la configuración de las pautas de comportamiento en la élite colombiana del siglo XIX, 1833-1891», pp. 10-12. [Puntualmente en esas páginas, aunque recomendando la lectura del texto completo ya que hace un análisis detallado de la multiplicidad de manuales que fueron publicados en la Colombia decimonónica.]

²⁰¹ Alejandra Mora Lizarazo, «Cortesanía y etiqueta: la configuración de las pautas de comportamiento en la élite colombiana del siglo XIX, 1833-1891», pp. 94-95.

²⁰² María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», p. 31.

estos elementos contribuyeron a que la misión de la prensa fuera la de informar de los sucesos cotidianos del país, pero también que sirviera como un puente comunicador orientado a los ideales de sociedad perseguidos por la élite.

Con la idea anterior me refiero, por ejemplo, a la revista *Cromos*, publicada en Bogotá desde enero de 1916, y dirigida por Miguel Santiago Valencia y Abelardo Arboleda, oriundos de Popayán. La revista se presentaba como una «al estilo de las que cautivan el favor de las gentes en las principales capitales europeas y americanas», persiguiendo el objetivo de «registrar el movimiento literario, científico, artístico, social y político de Colombia y lo más notable de otros sitios», y siempre procurando «que el arte y el buen gusto presidan todas [sus] páginas»²⁰³. La cantidad de temas que abarcaron los números de *Cromos* la posicionó como un medio de alto renombre, motivo por el cual la élite capitalina no sólo fue su lectora, sino que su cotidianidad fue protagonista en varios números. Para ilustrar mejor esta idea, me remito a las secciones de *Bellezas Nacionales*, *Entre Nosotros* y *Elegancias* que tenía la revista.

La primera sección, *Bellezas Nacionales*²⁰⁴, constaba de fotografías de los rostros de mujeres de familias notables tanto de Bogotá como del resto del país. Personajes como Inés Focke Lleras, Carmen Camacho Reyes y Alicia Holguín de Vargas²⁰⁵ fueron algunas de las mujeres que aparecieron en las páginas de *Cromos*. Es de notar que las fotografías iban sin mayor información sobre su vida más allá de sus nombres y apellidos, pero se puede afirmar que, el solo hecho de aparecer en la revista, decía mucho sobre la vida de esas mujeres. De igual forma funcionaba la sección de *Entre Nosotros*, en la que se publicaban fotografías o recuadros de información anunciando fallecimientos, matrimonios, cumpleaños, banquetes,

²⁰³ *Cromos*, núm. 1, vol. 1, 1916, p. 1.

²⁰⁴ En julio de 1916 a *Álbum de Cromos* y luego dejó de aparecer como sección, aunque la revista continuó mostrando fotografías de mujeres de la clase alta nacional, fuese en sus páginas o en algunas portadas. [Desconocemos la razón por la que dejó de ser una sección].

²⁰⁵ De las dos primeras mujeres sólo se puede establecer su relevancia en sociedad por sus apellidos, la primera perteneciente al linaje de los Lleras, y la segunda, era hija de Salvador Camacho Roldán. Ahora bien, de Alicia Holguín sabemos que fue profesora del Gimnasio Moderno, estaba casada con Eusebio Vargas Montoya, era prima de Isabel Holguín Dávila –también profesora del colegio– quien era esposa de Eduardo Caballero Calderón –familiar de Agustín Nieto Caballero. Ver: Genealogía de Vicente Holguín Sánchez disponible en: <https://gw.geneanet.org/epareja?lang=en&pz=alfonso+enrique&nz=pareja+mejia&p=vicente&n=holguin+sanchez> y Gimnasio Moderno *Álbum del primer centenario del colegio Gimnasio Moderno*, Bogotá: Gimnasio Moderno, 2014, p. 21. Para ver fotografías de las tres mujeres ve, respectivamente en el orden nombrado en el texto: *Cromos*, núm. 11, vol. 1, 1916, p. 163; *Cromos* núm. 60, vol. 3, 1917, p. 163; *Cromos* núm. 381, vol. 16, 1923, portada.

grados universitarios y otros eventos sociales. Todos presentados con el debido decoro y formato que cada uno ameritaba, pero sin muchos detalles. Por ejemplo, en marzo de 1918, los fallecimientos fueron llamados «duelos sociales» y se hizo mención especial a la muerte de Elena Vargas Vila, que, según *Cromos*, fue «motivo de profundo dolor para la sociedad, [al haber tenido ella los] ornatos más plenos de gracia y distinción»²⁰⁶.

Así mismo, la sección de *Elegancias*, pensada para «*le genre chic, de grand ton et de bon gout*»²⁰⁷, se enfocaba en dar consejos a mujeres sobre moda y belleza, especialmente francesa aunque también inglesa²⁰⁸. En principio funcionó bajo el formato de columnas de opinión, supuestamente redactadas desde París, por Francette, la Condesa D'Avigny y Madame Valemor (todos pseudónimos), posteriormente, hacia 1917, sólo se mostraban fotografías de mujeres *a la moda*. Independientemente del formato usado, esta sección se caracterizaba por ser enfática en mostrar la moda europea como un símbolo de elegancia, clase, glamour y buen gusto, meritorios de ser replicados en Bogotá. Por ejemplo, en el ejemplar número 5, esta sección estuvo dedicada a hablar de los vestidos *habillés*²⁰⁹, que eran el furor de la moda femenina en París, y eran exclusivos para «las mujeres que por su posición social elevada están **obligadas** a usarlos»²¹⁰. Otras publicaciones se referían a los deportes practicados por las mujeres de clase alta en Europa, como el tenis y el golf, se hablaba de la importancia de llevar una vida elegante y refinada e, incluso, se publicaban recetas de platos europeos. Por ejemplo, en una ocasión se publicó una receta de sopa de cebada perlada y cabello de ángel y, en otra, de macarrones a la italiana. La importancia que tiene el que se publiquen recetas de cocina en una revista de moda sirve para demostrar el objetivo de este trabajo, el cual pretende el analizar la cocina en relación con la distinción social en Bogotá. Siendo así, estas recetas europeas que llegaban se buscaban imponer en la cotidianidad de la élite local, ya que no se promovía su consumo en un lugar específico sino en la propia casa²¹¹.

²⁰⁶ *Cromos*, núm. 105, vol. 5, 1918, p. 115.

²⁰⁷ «el género elegante, de gran tono y de buen gusto» [Énfasis añadido y traducción propia]

²⁰⁸ *Cromos*, núm. 1, vol. 1, 1916, pp. 15-16.

²⁰⁹ Parece hacer alusión a un tipo de corsé, pero no he encontrado bien a qué refiere. No obstante, aclaro que *habillé* significa *vestirse*.

²¹⁰ *Cromos*, núm. 4, vol. 1, 1916, p. 79.

²¹¹ *Cromos*, núm. 4 y 5, vol. 1, 1916, ver sección *Elegancias*. [Cabe recordar que la importancia de las recetas se trató en el capítulo 1].

Otras secciones de esta revista eran en las que se publicaban temas de actualidad y escritos literarios, todos de temáticas y naturalezas variadas. Ahora bien, un artículo que captó mi atención fue publicado en el número 74 con el título de *La comunión de una raza*, escrita por Miguel Santiago Valencia, en 1917 para una conferencia en París. El autor menciona en el texto que la élite colombiana y la élite francesa son «élites futuras, distanciadas por el Atlántico», y que ambas están destinadas a ser las naciones salvadoras de la raza pura²¹². La particularidad por la que me interesé por este texto no fue sólo por la pretenciosidad de superioridad racial que se argumenta, sino el sentimiento de filiación que el autor sentía con la clase alta francesa.

Considero que, en parte, esa noción de correspondencia con Francia estaba fundamentada, en *Cromos*, por la cercanía que la revista decía tener con el país galo en múltiples temas. Por ejemplo, en el segundo número de la revista se dejaba claro que la mayoría de fotografías publicadas provenían de Francia y en la portada del ejemplar número 4 aparece un grabado de Mariano Arroyo titulado *Marta Chenal cantando la Marsellesa*²¹³. La necesidad de recalcar y remarcar la cercanía de la revista con Francia se logra entender como una manera de aumentar el estatus tanto del medio impreso como de su público lector, ya que permitía el consumo de *cultura europea* en sus páginas. Esto, sin duda, acrecentó el carácter distintivo de *Cromos* en la sociedad bogotana, ya que –al igual que con la cocina– lo importante de leer la revista no era el contenido *per se*, sino su origen europeo y, por tanto, moderno.

Por lo tanto, *Cromos* funcionó como un mecanismo de legitimación de la élite, porque estaba escrita por y para la élite. Por lo tanto, le sucedió el mismo efecto que a los manuales, en la medida que circuló sólo para quienes podían pagarla, que además eran los que podían seguir las pautas de moda que se daban y que pertenecían a familias con suficiente estatus y capital para aparecer en la revista. Adicionalmente, como la revista afirmaba que estaba al tanto de información local e internacional, ello daba pie para que sus lectores se consideraran los ciudadanos más actualizados en todo tipo de temáticas. Ahora bien, debido al estatus de

²¹² Miguel Santiago Valencia fue uno de los fundadores de *Cromos*. Este artículo fue un discurso realizado por Valencia en París, en conmemoración de la introducción de la historia de América Latina en escuelas francesas. Sin duda, importantísimo para a élite capitalina el que su Historia llegase a ser conocimiento de los habitantes franceses, en la medida que impulsaba la relación de igualdad que la élite persiguió anteriormente. Ver: Miguel Santiago Valencia «La comunión de una raza» *Cromos*, núm. 74, vol. 4, 1917, p. 1.

²¹³ *Cromos*, núm. 2, vol. 1, 1916, contraportada; En el número 194 se menciona que las fotografías publicadas eran del francés Paul Deschanel, *Cromos*, núm. 194, vol. 7, 1920; *Cromos*, núm. 4, vol. 1, 1916, portada.

glamour y buen gusto bajo la que *Cromos* se concebía, ello le daba razones a su público lector para considerarse como ciudadanos de mayor estatus y les daba más certeza de ser la clase lógicamente dominante.

Otros dos textos que también funcionaron como mecanismos de legitimación fueron los libros biográficos y los libros promocionales de Colombia. La particularidad de estos dos tipos de textos es el que ambos buscaban exaltar al país, a partir de sus personalidades más notables, y así destacar el *desarrollo* colombiano. Dos fuentes que nos ayudan con esto son *El Libro Azul* de Jorge Posada Callejas y los cinco tomos de *Colombianos Ilustres* de Rafael Mesa Ortiz.

El título completo del libro de Posada Callejas es *Libro azul de Colombia. Bosquejos biográficos de los personajes más eminentes, historia condensada de la República, artículos especiales sobre el comercio, agricultura y riqueza mineral, basados en las estadísticas oficiales*, y fue publicado en la imprenta de J.J. Little & Ives Company²¹⁴, en Nueva York en 1918. Con solo su nombre se puede saber que la finalidad que perseguía el autor era ambiciosa, según Posada, el objetivo de su libro era el publicitar Colombia para la inversión y el público extranjero²¹⁵, por lo que estaba impreso en gran formato y en el extranjero. Así mismo, estaba escrito a dos columnas: una en inglés y la otra en español. Adicionalmente, el libro comprendía temáticas que iban desde la geografía física y humana, biografías, historia local, descripción de negocios locales y de los mejores hoteles para quedarse en varias ciudades del país.

Aunque este libro tenía como objetivo el público extranjero, no dejó de funcionarle a la élite como una estrategia de publicidad y legitimidad ante sus propios conciudadanos. Posada, en su misión de promoción nacional, recurrió a exaltar a los personajes más notables del país, es decir, a los políticos, empresarios e intelectuales de mayor renombre. Para cumplir su finalidad, entre muchas secciones, tituló una *Algunos colombianos notables*, en la que

²¹⁴ Empresa tipográfica del estadounidense Joseph J. Little, fundada en 1867, ubicada en Nueva York. Dice Jorge Posada Callejas que la imprenta se especializaba en impresión y encuadernación de libros en castellano. Ver: Jorge Posada Callejas, *Libro azul de Colombia bosquejos biográficos de los personajes más eminentes, historia condensada de la República, artículos especiales sobre el comercio, agricultura y riqueza mineral, basados en las estadísticas oficiales*. Nueva York: The J. J. Little & Ives Comp., 1918, p. 706.

²¹⁵ Jorge Posada Callejas, era hijo del intelectual Andrés Posada Arango, quien fue un importante médico y biólogo colombiano de la segunda mitad del siglo XIX. En: Jorge Posada Callejas, *Libro Azul*, pp. Prefacio y 123

publicó una fotografía y una breve biografía con la vida de algunos de los miembros de la élite. Por ejemplo, el doctor Andrés Posada Arango, médico y biólogo, el filólogo Rufino José Cuervo, los políticos Miguel Antonio Caro, Marco Fidel Suárez y Carlos Restrepo, y los escritores Guillermo Valencia y José María Vargas Vila, entre otros²¹⁶. También, Posada incluyó en su libro casas comerciales que funcionaban localmente, como las de Alfredo Valenzuela, que decía haber introducido el Brandy Hennessy, y la de Agustín Nieto, la cual –según el autor- es la importadora más antigua de las establecidas en la capital²¹⁷.



Ilustración 5 Retratos de las señoritas de Bogotá: Lola Amador Porras, Graciela Rodríguez, Carlota Cortés, Inés Rueda H. e Isabel Bernal P. En Jorge Posada Callejas, *Libro azul de Colombia*, p. 146.

Del mismo modo que destacaba a los hombres más relevantes de la sociedad colombiana, también le dedicó una sección, titulada *Bellezas Nacionales*, a las mujeres²¹⁸. En ella, al igual que su homónima en la revista *Cromos*, se publicaron fotos de algunas mujeres pertenecientes a familias pudientes del país, en especial jóvenes solteras. Aparecieron en el libro personalidades como la *señorita* Lorenza Villegas, la *señora* Teresa Nieto de Calderón (ilustración 5), la *señorita* Isabel Vargas Vila, la *señorita* Alicia Botero, la *señorita* María Luisa Tenorio, la *señora* Paulina Delgado de Ospina, y la *señorita* Beatriz Pumarejo. Muchas de ellas, en los años posteriores a la publicación del libro, contrajeron matrimonio con otros hombres de la élite²¹⁹.

De esta manera, el Libro Azul sirvió para promocionar a la élite local, especialmente a la masculina, fuese por medio de mencionar sus logros profesionales o por su ascendencia.

²¹⁶ Jorge Posada Callejas, «Algunos colombianos notables. Some noted colombians.» *Libro azul de Colombia*, pp. 123-137.

²¹⁷ Jorge Posada Callejas, *Libro azul de Colombia*, pp. 426 y 428.

²¹⁸ Jorge Posada Callejas, *Libro azul de Colombia*, pp. 139-190.

²¹⁹ Por ejemplo, Beatriz Pumarejo contrajo matrimonio, en 1922, con el multimillonario Julio Mario Santo Domingo, y Lorenza Villegas, en 1917, con Eduardo Santos, presidente de la República entre 1938-1942. Ver: S.A., «Pioneros del siglo XX. Mario Santo Domingo 1888-1973» *Dinero* [Bogotá], 1 de enero de 1993. Disponible en: <https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/pioneros-dei-sigio-xx/21441>; y Leonardo Agudelo Velásquez, «Mujeres tras las bambalinas del poder. De Lorencita de Santos a Bertha de Ospina», *Credencial Historia*, no. 280, 2013. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/biblioteca->

Siendo así, les otorgaba el reconocimiento público, lo que servía para reafirmar su carácter de superioridad con respecto a quienes no aparecían en libro. Igualmente, les permitía sobresalir en el panorama internacional bajo su intención de mostrarse como individuos modernos y civilizados. Ahora bien, la idea de mostrar mujeres en sus páginas –al igual que en *Cromos*– lo comprendo como una muestra de estatus social, en vista de que sus retratos parecían estar dispuestos a manera de exhibición (ver ilustración 5). Al estar sus fotografías acompañados de sus nombres y su ciudad de origen, no sólo se representaban a sí mismas, sino que eran la imagen femenina de la familia. Se puede argumentar, entonces, que era una manera de presentar ante la sociedad a las futuras esposas de hombres influyentes.

Por su parte, los cinco volúmenes de *Colombianos Ilustres* compilados y editados por Rafael Mesa Ortiz²²⁰, estaban pensados, según el prologuista del segundo tomo, para «exaltar la bibliografía nacional y sus personalidades». Sin embargo, la intencionalidad de publicar las biografías de ciertos hombres de la nación no fue del todo por querer resaltar el trabajo de intelectuales locales. Aunque no era un objetivo excluyente, la finalidad última que se perseguía era emular la tradición europea en la que «abundan biografías de personalidades que se destacan en alguna actividad humana»²²¹. Por lo tanto, los sujetos de la sociedad nacional que parecieron aquí compartir que más allá de ser miembros de la clase alta capitalina, también representaron la intelectualidad e ingenio que había en el país.

Los cinco tomos se publicaron entre 1916 y 1929, y contienen un total de 39 biografías de hombres ilustrados. Si bien estaba respaldado por la Academia Colombiana de Historia, el trabajo fue más un proyecto personal de Mesa Ortiz²²². Aunque se sabe que la biografía fue el género más popular en la literatura de la Colombia decimonónica, lo novedoso de esta obra recayó en que trataba

a una serie de “grandes hombres” de la historia colombiana que aún no habían sido estudiados: los “prohombres”. Se hacía énfasis en que estos “grandes hombres” de la

[virtual/credencial-historia/numero-280/mujeres-tras-las-bambalinas-del-poder-de-lorencita-de-santos-a-bertha-de-ospina](#). [énfasis añadido]

²²⁰ Rafael María Mesa Ortiz, *Colombianos Ilustres. Estudios y biografías*. Volúmenes 1-5. Bogotá: Imprenta La Republica; Arboleda y Valencia; Imprenta de San Bernardo; Ibagué: El Meridiano, 1916-1929.

²²¹ Luis Triguieris, «Carta-prólogo» en Rafael M. Mesa Ortiz, *Colombianos Ilustres. Estudios y biografías.*, vol., 2. Bogotá: Imprenta de Arboleda y Valencia, 1917, pp. VII-X.

²²² Mesa Ortiz se había propuesto el recopilar biografías de notables colombianos sin discriminación por su partido político. Natalia Masullo Jiménez, «*Colombianos Ilustres: Biografías, ciencia y nación*». *Memoria y Sociedad*, 12, 2008, p. 22.

historia, si bien no se hicieron célebres por actos heroicos, gracias a su conocimiento “dejaron un legado a su patria e hicieron mucho por su porvenir”²²³.

El alejarse de la tendencia de las demás biografías por exaltar la trayectoria militar de un sujeto, permitía mostrar los avances en otros temas como los negocios, el comercio, la medicina, la política y la literatura. La multiplicidad de profesiones que tenían los personajes biografiados, además de destacar sus méritos, daba cuenta de la intelectualidad requerida para ser parte de la élite local.

Algunos personajes que aparecen en estos volúmenes fueron Miguel Samper, Manuel Ancízar, Salvador Camacho Roldán y Mariano Ospina Rodríguez, todos mencionados en anteriores apartados de este capítulo. De forma que, para no sonar repetitiva en cuanto a los logros de estos personajes, prefiero utilizar el trabajo de Mesa Ortiz como un referente ideal de cómo la élite se movía por y para sí misma, independientemente de su partido político. Los cinco volúmenes se publican con una diferencia de 13 años, todos bajo presidencias de la hegemonía conservadora. A pesar de que fueron publicados en plena hegemonía conservadora, en los cuatro tomos hay participación de intelectuales de ambos partidos, tanto en los personajes biografiados, como los biógrafos²²⁴.

La importancia que tiene el que aparezcan personajes sin discriminación política en los *Colombianos Ilustres*, así como en *Cromos* y en el *Libro Azul*, refleja que la élite, en medio de su heterogeneidad, se muestra como una clase fuerte y homogénea. El hacerse ver como perseguidores de un mismo modo de vida, el moderno, civilizado y del buen gusto, es parte de las cualidades que tuvo la clase alta capitalina. Ese fin común le permitió a la élite imponerse y dominar al resto de la población, y para mantener ese poder que habían conseguido, recurrieron a la exclusividad y al encerramiento en sí mismos. La esencia de mostrarse ante los demás hacía evidente su sensación de ser dignos de exhibición, pero también de ejemplo de vida.

Por lo tanto, independientemente de sus profesiones, de su inclinación política o su fuente de ingresos, lo importante era continuar con ser modelos de la elegancia, el desarrollo y la cultura. De esta manera, se terminó de consolidar el circuito cerrado bajo el que se movían,

²²³ Natalia Masullo Jiménez, «*Colombianos Ilustres: Biografías, ciencia y nación*», p. 23.

²²⁴ Un liberal biografiado fue Salvador Camacho Roldán, y por el lado de los biógrafos, tenemos a Pedro María Ibáñez y a Antonio José Iregui.

que constantemente requirió de nuevos mecanismos en los que pudieran *mostrarse* ante la sociedad, sin tener que juntarse con otras clases sociales. Como veremos en el siguiente capítulo, la élite recurrió a reformar el aspecto urbano de Bogotá para volverla una capital más acorde a los ideales burgueses de modernidad, al tiempo que encontró en esos cambios, nuevos espacios en los que se podía legitimar su estatus social como los ciudadanos civilizados y de buen gusto.

3 *Reputados y lujosos comedores: Los lugares de distinción*

“Place incarnates the experiences and aspirations of a people. Place is not only a fact to be explained in the broader frame of space, but it is also a reality to be clarified and understood from the perspectives of the people who have given it meaning.”²²⁵
- Yi-Fu Tuan

Quise comenzar este capítulo con un párrafo del geógrafo chino-estadounidense, Yi-Fu Tuan, en vista que sus palabras enmarcan la idea central de las próximas páginas. Si bien el debate sobre el espacio y el lugar no tendrá mucha relevancia²²⁶, este capítulo pretende analizar dónde se consumían las comidas y cómo estos escenarios configuraban distinción para los comensales. Remitiéndonos al epígrafe, entonces, vamos a tener en mente que el significado que puede tener un lugar corresponde a quienes hagan uso de este. En esa medida, para poder perfilar y definir un espacio, debemos tomar la perspectiva de quien le dio la finalidad al mismo.

En complemento a lo anterior, Pierre Bourdieu, en su libro *La Distinción*, dedica todo un capítulo a la importancia del espacio en el estilo de vida de un individuo, en su relación con el gusto y con una clase social determinada. Para explicar su teoría, el sociólogo francés plantea el concepto del *habitus* el cual define como el principio generador de prácticas objetivamente *enclavables*, y que organiza las prácticas y la percepción de las mismas en una sociedad específica a partir de la noción del gusto y de lo asociado a él. En este escenario, prosigue Bourdieu, el *habitus* va a ser similar entre los miembros de una misma clase social, lo cual va a permitir que dentro de él se configuren lugares con connotaciones exclusivas para practicar ciertas acciones que conlleven a la distinción social²²⁷.

Adicionalmente, cuando se habla de las significaciones de los espacios y de los lugares, se da en el marco de la oposición entre la esfera pública y la privada. La historiadora francesa

²²⁵ Yi-Fu Tuan, “Space and Place: Humanistic perspective” en Stephen Gale and Gunnar Olsson (eds.) *Philosophy in Geography* Dordrecht: D. Reidel Publishing Company, 1979, 387.

²²⁶ El debate entre el espacio y el lugar no lo tocaré en este trabajo. La discusión alrededor de estos dos conceptos, especialmente tratado por geógrafos, es la diferencia entre el espacio como un sitio caracterizado y definido por una la objetividad que en él existe, y que en él se crean los lugares. Mientras que los lugares son mucho más subjetivos e íntimos para quien los frecuenta. Si bien esta discusión es transversal a mi problemática, ambos conceptos –junto con sitios- serán usados como sinónimos en el capítulo.

²²⁷ Pierre Bourdieu «Capítulo 3 – El habitus y el espacio de los estilos de vida» *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, pp. 169-221.

Michelle Perrot, remitiéndose a las teorías planteadas por Norbert Elias, afirma que la necesidad de la privatización es un efecto del proceso civilizatorio en occidente debido a la toma de conciencia de los individuos de su intimidad. Si bien, para el caso europeo, durante el siglo XVIII se perfila la distinción entre los escenarios públicos y los privados, es el siglo XIX la *edad de oro* del surgimiento de espacios privados, lo cual implicó la creación de nuevas formas de sociabilidad, por un lado, y de tomar los espacios públicos como pertenecientes al Estado, por el otro²²⁸.

En los estudios de la alimentación son bastante escuetas las investigaciones que se dedican a analizar los espacios destinados a la cocina, por lo que la intención de este capítulo será aportar -desde el caso particular de Bogotá- a esta línea. Si bien existen algunos textos sobre el nacimiento del restaurante o, al menos, se menciona este hecho en los libros que hablan de historia de la cocina, rara vez se enmarca la importancia del público consumidor. Por lo que para este capítulo vamos a remitirnos a historiografía que no necesariamente alude completamente a las instituciones de la cocina *per se*, como lo serían las fondas y los restaurantes, sino a otros espacios alternativos de consumo de alimentos como lo son los hoteles y los clubes.

Para el caso particular de esta investigación, vamos a comenzar por situarnos en el escenario general del trabajo: Bogotá, capital de la nación colombiana desde comienzos del siglo XIX²²⁹. Esta ciudad, durante la periodicidad trabajada, 1867-1930, va a experimentar cambios sustanciales que van a resignificar los modos de habitarla. La élite, como impulsora de las múltiples transformaciones, buscó crear una ciudad civilizada, cosmopolita y burguesa²³⁰, de forma tal que dio paso a la creación de instituciones que asemejaran Bogotá a una capital europea²³¹. De esta forma, se sentaron las bases que dieron paso a nuevas

²²⁸ Michelle Perrot «Introducción» en Aries, Philippe y Georges Duby *Historia de la Vida Privada Vol. 4 De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*, pp. 10-13; Michelle Perrot «Antes y en otros sitios» en Aries, Philippe y Georges Duby *Historia de la Vida Privada Vol. 4 De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*, pp. 17-19

²²⁹ Hay que tener en cuenta que Bogotá es capital de la República de Colombia desde 1886. No obstante, su cualidad de ser capital del país, en sus diferentes nombres y organizaciones político-administrativas, es una constante a lo largo del siglo XIX. De ahí a que me refiera a esta ciudad como capital.

²³⁰ «Existe un consenso en aceptar que, oscilando entre 1870 y 1910 o 1930, tomó forma un cambio significativo en el proceso urbano latinoamericano la *ciudad colonial* dio paso a la *ciudad burguesa*.» Germán Mejía Pavony «Los itinerarios de la transformación urbana: Bogotá, 1820-1910» *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, n°24, (1997), pp. 103-104.

²³¹ Ver nota al pie 32.

apropiaciones de los espacios públicos y privados, por un lado, por la modernización en las comunicaciones, en el transporte y en la estética arquitectónica²³² y, por el otro, por la creación de nuevos espacios de sociabilidad, como los clubes sociales, los restaurantes y los cafés²³³.

Los cambios que la ciudad experimentó, durante este periodo, al estar guiados bajo y por los ideales de la élite capitalina sobre la civilidad y el progreso, estuvieron encaminados a mejorar únicamente su vivencia. Paralelo a ello, remitiéndonos a lo expresado sobre el pensamiento de Bourdieu y de Perrot, la clase alta utilizó la creación de nuevos espacios, para servir como criterios de distinción social, los cuales, al estar complementados con las nuevas formas de sociabilidad, se consolidaron como espacios exclusivos que combinarían el ser de carácter privado, junto con el de posibilitar a sus usuarios como *gente pública* el *dejarse ver* como una característica distintiva, lo que Bourdieu llama el **placer del reconocimiento**²³⁴. Fue especialmente en el siglo XX en el que la necesidad de *hacerse ver* fue aún más importante para la élite que encontró en el gasto la forma de demostrar una superioridad social, que en otras palabras, sería el practicar un **consumo ostensible**²³⁵.

Para sustentar de lo dicho anteriormente, este capítulo se va a dividir en tres apartados que darán cuenta de los significados de aquellos espacios relacionados con la cocina que se configuraron como espacio de distinción social para la élite. Se va a comenzar con trazar un breve recuento de la historia urbana de Bogotá, las transformaciones que tuvo y las maneras de habitarla por parte de la élite. Segundo, se va a girar hacia observar cuáles son las instituciones de distinción social desde la sociabilidad, enfatizando aquellas en las que la

²³² Fabio Zambrano Pantoja, «De la Atenas suramericana a la Bogotá moderna. la construcción de la cultura ciudadana en Bogotá», *Revista de Estudios Sociales*, núm. 11, (2002), p. 2.

²³³ Germán Mejía Pavony, *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2000, pp. 23-24; Jaime Borja y Pablo Rodríguez «Presentación» en Jaime Borja y Pablo Rodríguez (dir.) *Historia de la vida privada en Colombia, Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*, p. 11.

²³⁴ Para Bourdieu este concepto es la sensación de un público elegido que puede afirmar y probar su pertenencia al mundo del buen gusto, por tanto, le permite reconocerse como un ser distinguido –socialmente-. El gasto y la exhibición son características que complementan ese placer. Ver: Pierre Bourdieu, *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*, pp. 268-270.

²³⁵ María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 131-132. El concepto de **consumo ostensible** es acuñado por el sociólogo Thorstein Veblen en su libro *La teoría de la clase ociosa* (1899) y es ampliamente utilizado en el texto de Zuluaga como parte de su marco teórico.

alimentación jugará un papel importante. Y, para finalizar, se hablará sobre la importancia de la vida pública en los espacios privados.

3.1 Bogotá: la ciudad predilecta de la élite

Bogotá, como capital de la República de Colombia, fue la sede de confluencia de la élite local ya que, desde la colonia, funcionaba como epicentro administrativo, además que emanaba la imagen de ciudad culta y letrada, consolidada en el imaginario de sus habitantes como la *Atenas Suramericana*²³⁶. Por lo tanto, fue el corazón del proyecto modernizador y civilizador en el país, especialmente entre la década de 1870 y 1930, periodo en el que ocurre la creación de la ciudad burguesa, que implicó que fue el centro financiero y del comercio del país, y dio paso a la creación de nuevos y modernos espacios, como lo fueron los cafés, restaurantes, hoteles, clubes y barrios lujosos, los cuales estaban influenciados tanto por el gusto burgués, como por su estatus civilizador al tener origen europeo²³⁷.

Una ciudad, como lugar, es un nudo de relaciones sociales que son producto de un sistema social determinado por lo que los cambios y transformaciones que sufrió Bogotá respondieron, principalmente, a las formas de sus habitantes de querer relacionarse con la propia ciudad. La influencia de los ideales cosmopolitas, que la élite local perseguía, hizo que todos los cambios fuesen pensados para volver la capital más moderna²³⁸. Así, todos estos cambios en la capital apostaban por legitimar su estatus como centro de poder económico, social y político del país.

La élite, entonces, va a planear su ciudad desde su visión y anhelo de una Bogotá moderna, consolidándola, en palabras de María del Pilar Zuluaga, como un «emporio del progreso»²³⁹, desde finales del siglo XIX hasta mediados del siglo XX. Los cambios que comenzó a ver Bogotá, se dieron gracias a la facilidad de créditos para la inversión en bienes raíces, posibilitados por la consolidación del sistema bancario²⁴⁰. No obstante, entre los años de

²³⁶ Fabio Zambrano Pantoja, «De la Atenas suramericana a la Bogotá moderna. la construcción de la cultura ciudadana en Bogotá», p. 1.

²³⁷ Germán Mejía Pavony *Los años del cambio: Bogotá, 1820-1910*, pp. 23-24.

²³⁸ Germán Mejía Pavony *Los años del cambio: Bogotá, 1820-1910*, pp. 14-16

²³⁹ María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana» Tesis maestría en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2012, pp. 49-51.

²⁴⁰ Germán Mejía Pavony *Los años del cambio: Bogotá, 1820-1910*, pp. 149-150

1899 y 1903, debido a la Guerra de los Mil Días²⁴¹, hubo un periodo de recesión en las modificaciones. Pero a partir de la segunda década del nuevo siglo, el cual estuvo acompañado de un crecimiento económico, se volvió a dar cabida a nuevas transformaciones en la ciudad. Esto permitió de cambios más estructurales para Bogotá, volviéndola más lujosa²⁴², al tiempo que la segregación social crecía²⁴³. Por tanto, con base en los discursos higienistas que surgieron en el año de 1890, se optó por crear barrios exclusivos tanto para la clase alta como para las clases medias y bajas, propiciando así la convivencia entre *iguales*.

La gran transformación a la que fue sometida Bogotá intentó borrar su pasado colonial para dar paso a una ciudad burguesa con nuevas formas de habitar y de vivir. Para ello, como se afirmó en párrafos anteriores, se hicieron obras de mejoras en las telecomunicaciones, en la salubridad y en las vías urbanas. Estas modificaciones del espacio estaban influenciadas por dos fenómenos correlacionados: el primero, la consolidación de las capitales latinoamericanas como centros urbanos vinculados al comercio internacional; y, el segundo, que la estructura social citadina cambió de la mano de oleadas migratorias. Esto es, las nuevas oportunidades de inversión y de empleo en Bogotá atrajeron tanto a la élite de la provincia como a individuos de otras clases sociales que buscaban movilidad social²⁴⁴.

²⁴¹ Es importante aclarar que las diferencias políticas, aunque modificaron las *formas* de planificar el proyecto modernizador del país, para la élite en general fue un proyecto consensuado el de perseguir el ideal de civilización –europeo-, de forma que hizo parte de la agenda tanto de liberales como conservadores. Lo que la Guerra de los Mil Días detuvo fue más la inversión y la cotidianidad, ya que los recursos fueron priorizados para la disputa armada. Ver: María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», p. 49-XX.

²⁴² El crecimiento económico estuvo impulsado por la expansión, producción y comercialización del café, el banano y el petróleo. Así mismo, la venta de Panamá también significó ingresos significativos para el país. Cabe aclarar que en el texto consultado, no se menciona cuánto dinero fue más allá de afirmar que es una *gran cantidad*. Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 10 y 31. Según las autoras, y cómo se verá más adelante, los hoteles construidos durante la década del XX fueron los más lujosos, tanto por su arquitectura como por los servicios que se brindaban.

²⁴³ La segregación de Bogotá se ve con la construcción de barrios obreros, los cuales se popularizaron en la primera década del siglo XX, como uno de los efectos colaterales que tuvo el proceso de industrialización. La construcción de estos lugares correspondió, por un lado, a una mejora para los trabajadores al permitirles vivir cercanos a las fábricas en las que trabajaban. (Ver: Martha Cecilia Torres Mora *Por la calle 32: historia de un barrio Bogotá: Alcaldía Mayor*, 1992) Por otro lado, también fue una de las jugadas de la élite para alejar a los habitantes de la ciudad que no cumplieren con las pautas de civildad necesarias para la época. Ver: Germán Mejía Pavony «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910», p. 42.

²⁴⁴ Germán Mejía Pavony, «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910» p. 19. Los cambios que tuvo Bogotá necesitaron capital privado que la élite, tanto la capitalina como la provinciana, podían ofrecerle. Estos cambios implicaron la creación de empresas que a su vez trajeron nuevas oportunidades de empleo para las clases sociales medias y bajas.

Como la burguesía local lideró el proyecto modernizador, su finalidad fue la de transformar la capital en un espacio con mayores lujos y comodidades, tanto en los espacios públicos como en los privados. Todo pensado para los individuos que tuviesen los medios de acceder a ellos. Sin duda, esto conllevó a un cambio sustancial en el semblante de la ciudad, tanto por la adaptación de lugares antiguos como por la creación de nuevos sitios para el disfrute de novedosos gustos y placeres, que estaban basados en lo que miembros de la clase alta percibían cómo símbolos de civilidad y modernidad de las ciudades europeas²⁴⁵.

Por consiguiente, la *nueva* Bogotá va a implicar exigencias a sus habitantes sobre cómo relacionarse con el entorno y se va a dar pie para que estas formas de interacción con el espacio -y sus lugares- den paso a ser diferenciadores sociales. De esta forma, para la élite va a ser un beneficio recíproco el vivir en la capital, ya que, al ser las moldeadora de la ciudad va a legitimar su poder de dominación, a la vez que se va a servir del mismo para determinar lo que es necesario y lo que no²⁴⁶.

3.1.1 *Los cambios del escenario: lo público*

En las últimas tres décadas del siglo XIX se comienzan a dar los primeros pasos para eliminar los rezagos coloniales en el espacio público; en 1870 se adoquinaron las calles, se construyó el alcantarillado, y las calles de la ciudad se rebautizaron con nombres de próceres de la independencia y de capitales de otras naciones latinoamericanas²⁴⁷. En 1882, se erigieron postes por los que recorrería el cableado de luz y del teléfono; y para 1884 se inaugura el tranvía como medio masivo de movilidad. En este periodo, también, se comienzan a reemplazar las plazas por parques destinados a la diversión pública, se erigen monumentos a los héroes y se renombra la Plaza Mayor como Plaza de Bolívar²⁴⁸.

²⁴⁵ Victoria Peralta, *El ritmo lúdico y los placeres en Bogotá* Bogotá: Ariel, 1995, pp. 132-133; 148-149. Fabio Zambrano Pantoja, «De la Atenas suramericana a la Bogotá moderna. la construcción de la cultura ciudadana en Bogotá», p. 2. Se va a ampliar este párrafo más adelante.

²⁴⁶ María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», p. 51.

²⁴⁷ Gina Zanella y Ana Margarita Sierra Pinedo *La antigua casona del Gun Club*, Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá, 2007, p. 9.

²⁴⁸ Germán Mejía Pavony *Los años del cambio: Bogotá, 1820-1910*, pp. 142-144; 195-2011. Es importante recordar que con la llegada del proyecto Regenerador de finales del siglo XIX hay una necesidad local por resaltar lo nacional, dando paso a que haya un llamado a resaltar la labor de los héroes de la Independencia bautizando parques, plazas y calles con sus nombres. Para ampliar más información sobre el proyecto político de Nuñez de final de siglo ver: «Capítulo 8 - El discurso nacionalista de la Regeneración» en Frédéric Martínez, *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia*, pp. 431-469.

Así mismo, en 1890, se comienzan los proyectos de embellecimiento de la ciudad²⁴⁹ con el fin, también, de generar las normas y pautas de higiene y comportamiento de los ciudadanos. De esta manera se pretendía garantizar el correcto orden en las calles de la ciudad. Por lo que estas medidas fueron una herramienta dual en manos de los burgueses, ya que servían para civilizar a los habitantes capitalinos de todas las clases sociales, al tiempo que les permitían moldear la ciudad y su futuro desde sus propias necesidades e ideales de ciudad moderna²⁵⁰.

En este escenario modernizador, a finales del siglo XIX, se comienzan a construir nuevos espacios de sociabilidad, como lo fueron los cafés, hoteles, clubes y restaurantes. No obstante, es en el siglo XX que se fortalecen, al volverse más lujosos, exclusivos y al atraer a una mayor cantidad de gente, tanto local como extranjera²⁵¹. La importancia que tienen estos novedosos sitios es que van a mantener alejada a la clase alta de la *suciedad* de otras clases sociales²⁵². Al mismo tiempo que van a servirle como signo de distinción, al ser espacios privados desde los que se da paso al reconocimiento público.

3.1.2 *Los cambios del escenario: lo privado*

Ahora bien, tomando la idea del párrafo anterior, es necesario establecer la relevancia que los espacios privados tienen para la burguesía. Para este grupo, la privacidad está compuesta desde la dualidad en la que hacen parte los espacios domésticos, en los que se cultiva la intimidad, y los lugares en los que la élite convive entre iguales²⁵³. La importancia de la

²⁴⁹ Desde 1863, en el primer periodo presidencial de Tomás Cipriano Mosquera, hubo un primer intento de formar una institución encargada del embellecimiento de la ciudad, los cuales fueron retomados en 1890 en el marco de los ideales del cosmopolitismo, no es sino hasta 1917 que se va a crear la Sociedad de Embellecimiento Urbano -que en 1930 pasaría a llamarse Sociedad de Mejoras y Ornato de Bogotá y vigente hasta el día de hoy, y que va a tener como finalidad el construir civilidad, como esencia de la correcta ciudadanía. Ver: Carlos Roberto Pombo Urdaneta, *Construyamos civilidad: bases históricas y marco conceptual*. S.L.: Sociedad de Mejoras y Ornato de Bogotá, 2017, pp. 3-4.

²⁵⁰ Sin embargo, lo *cambios* de ese siglo fueron más bien *disfraces* de la ciudad al no afectar realmente el paisaje urbano capitalino y que no va a tener transformaciones sino hasta el siglo XX. Ver: Germán Mejía Pavony «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910» p. 30.

²⁵¹ Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 14-15.

²⁵² Como se mencionó en el anterior capítulo, la élite capitalina estuvo muy pendiente de mantener su estatus social y racial intacto. Parte de esa tarea se vio influenciada por los discursos higienistas y los estudios eugenésicos que fueron promovidos por la clase alta, con el fin de tomar distancia de clases menos civilizadas. Ahora bien, el tomar la poca higiene de clases sociales inferiores, por ejemplo, fue lo que impulsó la creación de normas en 1872 que buscaban garantizar el aseo de las calles de la capital. En esa normativa se prohibía el defecar u orinar en las calles y también lavar la ropa en fuentes públicas. Así mismo, se obligaba a que se desyerbara y se barrieran los antejardines de las casas. El perseguir una ciudad limpia era perseguir una ciudad blanca.

²⁵³ Germán Mejía Pavony «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910» pp. 33-34.

privacidad, característica intrínseca del ser burgués, es que es gracias a ella que un individuo puede tomar conciencia de sí mismo y puede cultivar su personalidad, influenciado por las experiencias culturales que lo rodean²⁵⁴.

Los espacios privados van a ser los escaparates perfectos de la diferenciación social, al estar basados en *el buen gusto* de la élite local y de las instituciones europeas. Por lo que servirán como los escenarios en los que los miembros de la clase alta harán sus apariciones, tanto cotidianamente como en eventos sociales, concretando así su imagen de los más modernos de la ciudad²⁵⁵. Así pues, vamos a ver en las siguientes páginas los dos tipos de lugares privados, por excelencia, que existieron en Bogotá: la casa y los espacios de socialización; ambos contribuyeron a cambiar el aspecto físico de la capital, a la vez que introdujeron nuevas maneras de relacionarse y de identificarse para la clase alta.

3.1.2.1 *Los sitios domésticos*

Los cambios fisionómicos que la ciudad vivió durante este tiempo se dieron, en parte, por el cambio que hubo exteriormente en los hogares capitalinos. Gina Zanella y Ana Margarita Sierra comentan que las casas de la élite, influenciadas por la arquitectura francesa del XIX, comienzan a tener fachadas más decoradas y llenas de detalles, los cuales no sólo le van a dar una imagen *más moderna* a Bogotá, sino que serán sinónimos de buen gusto y de distinción social²⁵⁶. En esta realidad, también se comenzaron a construir barrios residenciales, como, por ejemplo, Chapinero, que permitían alejar a sus habitantes del caos del centro de la ciudad, al tiempo que conformaban nuevos sectores exclusivos, estéticamente modernos, para gente con mayores ingresos económicos²⁵⁷.

Ahora bien, el interior de las casas también sirvió para dar cuenta de los nuevos gustos de los burgueses. La materialidad, especialmente el mobiliario de las salas y los dormitorios, fue símbolo de modernización: inspirados en estilos y modelos europeos, en su mayoría, eran productos importados²⁵⁸. La historiadora Victoria Peralta añade que, además de en la

²⁵⁴ Jaime Borja y Pablo Rodríguez «Presentación» *Historia de la vida privada en Colombia, Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*, p. 11.

²⁵⁵ Germán Mejía Pavony «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910» p. 35.

²⁵⁶ Gina Zanella y Ana Margarita Sierra Pinedo *La antigua casona del Gun Club*, p. 23.

²⁵⁷ Germán Mejía Pavony «En busca de la intimidad, Bogotá 1880-1910» pp. 41-42.

²⁵⁸ El artículo de Patricia Lara Betancourt sobre el decorado de la sala en Bogotá, identifica que la importación del mobiliario de las casas de élite capitalina fue una tendencia desde finales del siglo XVIII y a lo largo de todo el siglo XIX. La autora se enfoca en la sala que ella misma denomina de tipo *romántica* (1850-1875) la cual

decoración de las salas y en los cuartos de las casas, la modernización tuvo lugar también en la cocina cuando «(...) las piedras donde se hacía el fuego, la parrilla para asar y la piedra de moler, fueron reemplazadas por “baterías de cocina”, las estufas de fierro, el horno portátil, etc.»²⁵⁹. De hecho, en los directorios telefónicos estudiados, hay publicidad recurrente sobre importación de una cantidad infinita de mercancía importada de Europa: pianos franceses, excusados ingleses, loza y cristalería, y libros²⁶⁰.

Llama la atención que cualquier rincón de la casa fue excusa para traer mercancías, como se ve en la siguiente ilustración, las palabras que se utilizan para describir los excusados -ingleses- en venta son las de elegancia, lujo y comodidad. Si bien el baño de una casa es un espacio de alto cuidado por la higiene que debe tener, el hecho de que *hasta el inodoro* sea importado, es el de demostrar que se *podía*²⁶¹.

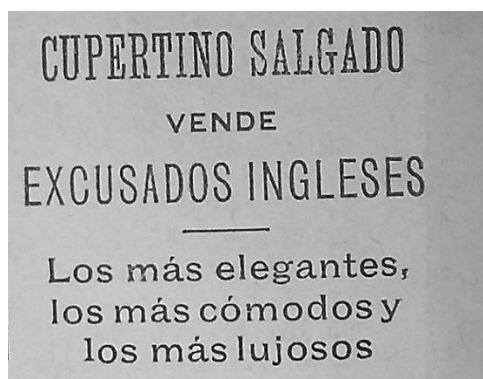


Ilustración 6 Publicidad de excusados en Cupertino Salgado, *Directorio General de Bogotá*. 1893, p. 676

Se podría afirmar, en este punto, que el mobiliario y la decoración de las casas de la élite servía como una vitrina durante reuniones sociales. Por lo tanto, exhibiría el buen gusto y el capital económico y cultural de los dueños de los anfitriones, además de certificar su estatus

está inspirada en el estilo victoriano -inglés-, y en el rococó y neoclásico francés. El artículo concluye con que el sucesor de esta sala de mediados de siglo fue la burguesa, y afirma que hubo cambios en la decoración, pero no hace ninguna alusión a las modificaciones que implicó ese cambio generacional. Ver: Patricia Lara Betancourt «La sala doméstica en Santafé de Bogotá, siglo XIX el decorado de la sala romántica: gusto europeo y esnobismo» *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, núm. 25, 1998, pp. 109-134.

²⁵⁹ Victoria Peralta *El ritmo lúdico y los placeres en Bogotá*, pp. 67-68.

²⁶⁰ Ver: Jorge Pombo y Carlos Obregón *Directorio de Bogotá (1888)*; y Cupertino Salgado *Directorio General de Bogotá (1893)*

²⁶¹ La publicidad presentada en la ilustración es la única que hay alusiva a los excusados, y si tenemos en cuenta que en el periodo trabajado en esta investigación hay una preocupación de la élite por la salubridad de la ciudad, se abren muchas incógnitas sobre el uso del inodoro en la ciudad: ¿Su uso era común? ¿Cuándo parecieron? ¿Todos se importan? ¿Hay un negocio local sobre ello? Lamentablemente, por cuestiones de temática y tiempo, estas preguntas no serán respondidas en esta investigación.

de civilización. El efecto que el interior de la casa producía tanto en sus propietarios como en los visitantes, justificaba la posición social –de cada uno- en la jerarquía social. Por lo que no sólo era importante el participar en eventos realizados en hogares de los miembros de clase alta capitalinos, sino también tener la apariencia apropiada²⁶². Se puede decir, entonces, que se volvía aún más exclusivo y exigente el pertenecer a la élite local, en la medida que todo aquello que rodeaba a un sujeto de esta clase, debía expresar modernidad y buen gusto. Por lo tanto, debían mantenerse actualizados en todos los cambios de moda, de tal forma que su legitimidad social no perdiera vigencia, ni interna ni externamente.

3.1.2.2 *Los sitios del tiempo libre*

Si bien los espacios domésticos constituyen la espina dorsal de lo que se entiende como espacios privados, las necesidades de distinción de la burguesía abrieron el camino a crear nuevos lugares. Estos últimos debían ser propicios para la reunión social, pero con una privacidad y exclusividad inminente, que los mantuviesen alejados tanto de la intimidad del hogar como del espacio público²⁶³.

Entre los nuevos espacios abiertos estaban, los cafés, clubes, hoteles, restaurantes, teatros y salones, los cuales eran considerados como lugares exclusivos, lujosos y distintivos. Todos estaban inspirados en instituciones burguesas de origen extranjero, especialmente europeo, por lo tanto, le dieron estatus social a quienes los frecuentaban²⁶⁴. Así mismo, compartían la característica de servir como espacios para el disfrute de los placeres y el ocio de la clase alta²⁶⁵. Por lo tanto, se convirtió un requisito de estos espacios el tener clientelas que tuviesen

²⁶² María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 5-6.

²⁶³ Jaime Borja y Pablo Rodríguez «Presentación» *Historia de la vida privada en Colombia, Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*, p. 11. La historiadora Rebecca Spang menciona que la burguesía necesitó de nuevos espacios, públicos para dejarse ver pero privados para gozar de distinción, por lo que ella los llama *semi-public institutions*, y aunque su investigación se centra netamente en los restaurantes, no sucedió solamente con estos establecimientos sino con los que veremos a continuación. Ver: Rebecca Spang *The invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, p. 84.

²⁶⁴ Como se ha venido recalando a lo largo del trabajo, la importancia que se le dio a los bienes europeos fue el significado que ellos dieron acerca del buen gusto del individuo que los pudiese adquirir. De ahí a que se haga tanto énfasis en que estas instituciones son de origen europeo, curiosamente, de Francia e Inglaterra de forma más precisa. Aunque más adelante se va a hablar de ello, el trabajo que mejor resume los orígenes de estas instituciones es el de Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, el cual se ha citado frecuentemente en este capítulo.

²⁶⁵ Son muy pocas las referencias que encontré a lugares de esparcimiento de las clases medias y bajas en la Bogotá decimonónica. En algunos textos se alude a sitios como las chicherías, las gallerías y los billares, pero no hay mayor profundidad sobre ellos, en materia de investigación sobre su carácter institucional. Considero,

una misma clase social, o al menos, que compartieran intereses similares. De esta forma, se mantendría la sensación necesaria de estar reservados de la calle al estar rodeados de iguales²⁶⁶.

La posibilidad de tener lugares pensados para el ocio sólo llegó a Bogotá a finales del siglo XIX, en parte porque muchos de los sitios están basados en instituciones europeas que surgieron entre el siglo XVII-XVIII. También se le atribuye al origen de estos espacios el que el **tiempo libre** se comenzó a concebir como una cualidad durante este periodo, porque este le permite a un individuo el cultivar su identidad propia, en la medida que las actividades que hace en este tiempo se hacen por gusto y elección. Por lo que, en correlación con lo anterior, el tiempo libre da cuenta de una posesión de capital –económico- suficiente para costearse entretenimientos lujosos²⁶⁷.

Por lo tanto, los espacios que se crearon a finales del siglo XIX, y que fueron mencionados en párrafos anteriores, comparten la característica fundamental de ser pensados para imitar los estándares de modernidad que las ciudades civilizadas *debían tener* en sus instituciones, en las que los habitantes pudiesen realizar diversas actividades. Además de ello, son el resultado de las exigencias que la ciudad burguesa trajo consigo en materia de sociabilidades, de gustos y de ritmos de vida, por lo que estos sitios serán tomados como los propicios para el fomento y el cultivo de la cultura correcta²⁶⁸. Por ejemplo, el teatro, además de divertir a su público con las obras, va a ser muestra de que quién lo frecuente sea reconocido como un ser culto, ya que no sólo bastaba con tener los recursos económicos para ir, sino también porque se va a llenar de nuevo capital cultural con cada nueva función²⁶⁹.

en parte, que esta ausencia de información se debe a la concepción burguesa del tiempo libre, así como de las concepciones de las diversiones de las clases bajas más inclinadas a los vicios y a las prohibiciones.

²⁶⁶ Las actividades lúdicas se comparten entre gente de la misma edad, misma clase social y, algunas, del mismo sexo. Victoria Peralta *El ritmo lúdico y los placeres en Bogotá*, p. 53.

²⁶⁷ María del Pilar Zuluaga Mogollón «El tiempo libre de las élites bogotanas, 1880-1910» en Torrejano, Hernán (ed.) *Cuatro ensayos sobre historia social y política de Colombia en el siglo XX* Bogotá: Fundación Universitaria Jorge Tadeo Lozano, 2007, p.17.; María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», p. 142. [Es importante recordar acá que el lujo, tanto en bienes como en actividades, se contraponen a todo aquello que se considera necesario.]

²⁶⁸ Victoria Peralta *El ritmo lúdico y los placeres en Bogotá*, pp. 148-49; María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», p. 120.

²⁶⁹ Si bien Victoria Peralta lo menciona en su trabajo para el caso colombiano (Victoria Peralta *El ritmo lúdico y los placeres en Bogotá*, pp. 138-140), Pierre Bourdieu le dedica unas páginas significativas a su trabajo para explicar la importancia del teatro en términos simbólicos del público que lo frecuenta, ya que es una de las instituciones que más beneficios simbólicos presenta, en materia de distinción, ya que él aumenta el capital

Estos espacios, entonces, oscilaron entre ser espacios privados y públicos, en los que cada uno se dedicó a perfilar el público específico que los frecuentaba, sin que eso significara que fuesen necesariamente excluyentes entre ellos. En este sentido, la importancia y predominancia que tuvieron entre ellos fue la posibilidad de servir como espacios de acumulación de capital social. Si bien, el cultivo de capital cultural y la ostentación económica son importantes, como se mencionó en el ejemplo del teatro como lugar para la distinción social, los espacios que vamos a estudiar en el siguiente apartado, el café, el club, los salones y el hotel, amplían su significado desde su posibilidad de ser espacios propicios para la sociabilidad de los individuos.

3.2 Los nuevos escenarios de sociabilidad y reunión de la clase alta

Si nos remitimos al planteamiento de Pierre Bourdieu, la importancia de los lugares para la realización de actividades es vital para servir como un signo distintivo, si ofrecen a los individuos que lo frecuentan un estatus social por su condición de exclusividad, ya que poseen el beneficio intrínseco de la acumulación de capital social²⁷⁰. Además, para el sociólogo, la posibilidad de tener la libertad para elegir actos por gusto/lujo y no por necesidad, es una característica que la vida burguesa trajo a los individuos de clase alta²⁷¹. Ello contribuye a explicar por qué surgieron estos nuevos espacios en Bogotá en siglo XIX, los cuales gozaron de mayor proliferación y auge en el siglo XX.

Estos espacios pueden ser definidos como «lugares de pertenencia social», ya que cada uno exigía de su público ciertos requerimientos, lo que les permitía diferenciarse de los demás, incluso de aquellos de su misma especie. De esta forma, las formas de vestir, la etiqueta necesaria, los intereses políticos, la nacionalidad, las inclinaciones artísticas, la noción del gusto y la clase social, sirvieron como atributos que los ciudadanos debían tener para acceder a un lugar u otro²⁷².

cultural de un individuo, a la vez que señala el capital económico del mismo. Ver: «Capítulo 4 – La dinámica de los campos» en Pierre Bourdieu, *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*, pp. 223-259

²⁷⁰ Pierre Bourdieu, *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*, pp. 214-217.

²⁷¹ Pierre Bourdieu, *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*, p. 177.

²⁷² Camilo Andrés Monje Pulido «Clubes y cafés: espacios de transitoria intimidad» en Jaime Borja y Pablo Rodríguez (dir.) *Historia de la vida privada en Colombia. Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*, pp. 80-82

Es importante recalcar que otro punto en común que tuvieron la mayoría de estos nuevos espacios fue la exclusividad que gozó el género masculino en ellos. La aparición femenina sólo se dio por motivo de reuniones sociales, como los eventos de los clubes o en las cenas celebradas en hoteles. No obstante, no era bien visto que asistieran solas por lo que siempre estas lo hacían en compañía, bien fuese de su familia –si eran solteras- o de su pareja –si estaban casadas-²⁷³.

Para este punto entonces tenemos algunas características claves que van a diferenciar estos nuevos espacios de los demás espacios: primero, su origen europeo; segundo, la capacidad de ser sitios propicios para la sociabilidad (masculina primordialmente); tercero, el poseer una clientela específica; cuarto, el servir como un símbolo de distinción social; quinto, el equilibrio entre ser lo suficientemente privados para ser exclusivos pero públicos para servir como distinción y, como veremos más adelante, la sexta característica será el dar un papel relevante a la cocina y al consumo de alimentos.

De forma que ahora procederemos a describir los cinco establecimientos que propiciaron la distinción social de la élite capitalina, entre finales del XIX y las primeras décadas del XX, desde la alimentación. Estas instituciones están clasificadas bajo el criterio de la pertenencia, que si bien todos fueron espacios de pertenencia social para la élite en general, algunos exigieron más intereses comunes de su público que otros.

3.2.1 Los clubes sociales y los cafés: espacios de intereses comunes.

Los clubes son una institución inglesa que surgió en el siglo XVIII. Uno de sus rasgos más importantes es que los individuos que lo frecuentan tienen la particularidad de ser denominados «socios», por lo que deben pagar una membresía para poder acceder a sus servicios y su finalidad es ser espacios de encuentro burgués. Sin duda alguna fue, y es, la

²⁷³ Cabe aclarar que con ello no pretendo caer en los lugares comunes sobre la sumisión de las mujeres ante los hombres en cualquier escenario, sino pretendo ver los roles de género a la luz de las dinámicas que se dieron en los espacios privados en la sociedad: la mujer, aunque no económicamente, gobernaba en lo doméstico y era la encargada del buen funcionamiento del hogar. Mientras que, en los espacios públicos-privados, fueron los hombres quienes tuvieron mayor preponderancia en ellos, en la medida que la mayoría de discusiones que se llevaron a cabo en ellos, eran temas que, para el momento, tenían preponderancia y exclusividad masculina, como lo era la política. Para ampliar esta información consultar los escritos de: Laura Catalina García Mera, «El gobierno del hogar, negocio doméstico y la fábrica culinaria: el provecho de ingredientes y productos en el siglo XIX como elemento de consolidación nacional»; Camilo Andrés Monje Pulido «Clubes y cafés: espacios de transitoria intimidad»; María del Pilar Zuluaga Mogollón, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana»; Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*.

institución que más prestigio consiguió en Bogotá, como símbolo de distinción social, ya que es la más exclusiva y excluyente de todas. Esto se debe a que es la más exigente con sus miembros, a quienes demanda: clase, elegancia y cultura. Además, algunos de ellos, al ser los sitios predilectos de la élite política y comerciante del país, también fueron escenario de variadas ceremonias de alta alcurnia de la sociedad²⁷⁴.

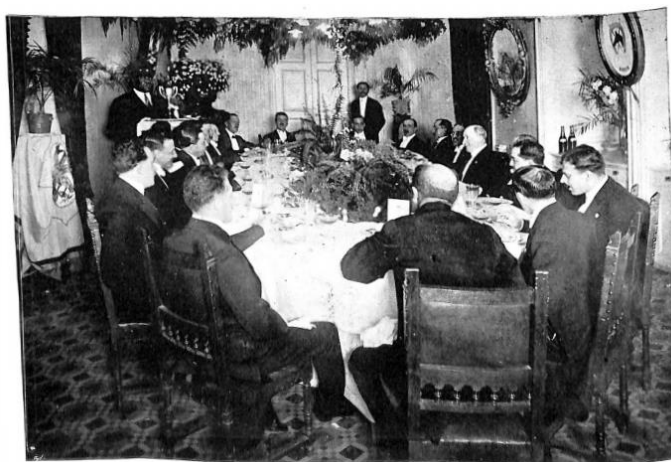


Ilustración 7 «Instantánea en momentos de la comida que ofreció el *Jockey Club* al *Gun Club* vencedor en el *match* de billar el sábado último» *Cromos*, núm. 92, vol. 4, 1917, p. 298

Los clubes bogotanos se pueden clasificar por su carácter social o deportivo²⁷⁵. Los primeros fueron construidos en el centro de la ciudad y buscaban reunir sujetos con los mismos intereses políticos (no necesariamente de partido), tales como el *Jockey Club* (1874) y el *Gun Club* (1882) –sin lugar a dudas los más importantes de este período–; con la misma nacionalidad, el *Club Americano* (1894); o profesión, el *Club Médico* (1900). Los segundos, por el contrario, se erigieron en zonas campestres y contaban con una infraestructura específica para el deporte que los identificaba, amplios terrenos para los torneos de polo en el *Polo Club* (1896), y campos de golf en el *Country Club* (1923)²⁷⁶.

²⁷⁴ María del Pilar Zuluaga Mogollón «El tiempo libre de las élites bogotanas, 1880-1910», pp.15-16; Camilo Andrés Monje Pulido «Clubes y cafés: espacios de transitoria intimidad» pp. 78-81.

²⁷⁵ Quisiera mencionar aquí que se encontró en la revista *Cromos* que hubo un club femenino, el *Club Noel* (1912), al cual pertenecían mujeres de la clase alta bogotana quienes se quisieron dedicar a realizar actos de beneficencia. No existe mucha información sobre el mismo, más allá de que tuvo un homónimo en Medellín. Sin embargo, vale la pena destacar que este club, aunque no cumple los parámetros de la institución inglesa, también servía como una distinción porque resaltaba que la posición socioeconómica de las mujeres que lo componían, podían ayudar a los demás sin retribución necesaria. *Revista Cromos*, núm. 97, vol. 4, 1917, pp.1-2.

²⁷⁶ Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 47-51

Independientemente de la clasificación anterior, en todos se llevaron a cabo eventos sociales como banquetes, bailes, despedidas de solteros y matrimonios, en los que la elegancia, la exclusividad y la clase social de los individuos asistentes era lo primordial y la exigencia para ser, siquiera, invitado²⁷⁷. Varias de las celebraciones que fueron llevadas a cabo en los clubes capitalinos, cuentan con un registro fotográfico y varias de las imágenes fueron publicadas en algunos números de la revista *Cromos*. Para efectos de la distinción de los asistentes, el aparecer en las imágenes que se publicaban en medios de prensa, servía para mencionarlos como partícipes de eventos de la alta sociedad, así como daba cuenta de sus lujos y buen gusto en la moda. Estas tres cuestiones, sin duda, le otorgaban estatus a los retratados²⁷⁸.

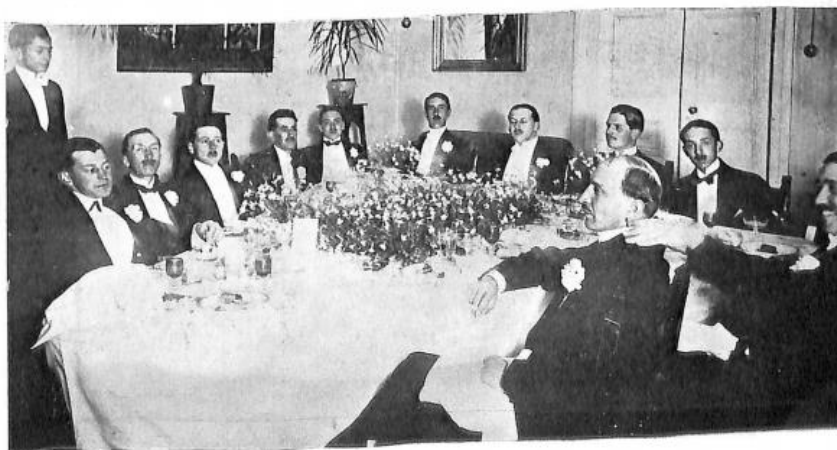


Ilustración 8 «Banquete dado en el Gun Club a don Germán Cubillos para despedirlo de la vida de soltero» *Cromos*, núm. 101, vol. 5, 1918, p. 61

Si detallamos la ilustración 8, tenemos una fotografía compuesta especialmente para mostrar a los once hombres en un banquete en un salón del Gun Club. A estos asistentes se les captura de tal forma que su cara sea reconocible, y posando alrededor de la mesa vestidos con sus elegantes esmóquines²⁷⁹. La mesa está impecablemente presentada con un mantel blanco y se encuentra decorada con un arreglo floral en el medio. Los puestos están compuestos de lo

²⁷⁷ Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, p. 47; Camilo Andrés Monje Pulido «Clubes y cafés: espacios de transitoria intimidad» pp. 78-81

²⁷⁸ Los beneficios distintivos que significaba aparecer en la revista *Cromos* era el estatus glamuroso y de moda que esta revista ostentaba bajo su objetivo de procurar que «el arte y el buen gusto presidan las páginas de la revista» *Revista Cromos*, número 1, volumen 1, año 1916, p.1.

²⁷⁹ **Esmoquin**. 'Traje masculino de etiqueta'. Es adaptación al español de la voz inglesa *smoking*, adoptada por los franceses para nombrar este tipo de traje, cuya chaqueta se parece a la *smoking jacket* que se ponían los ingleses para fumar. Su plural es esmóquines. Ver: <http://lema.rae.es/dpd/srv/search?key=esmoquin>.

que parece ser un plato fuerte, una copa de vino tinto y vasos de agua, y en la esquina izquierda parece estar el mesero, por lo que se puede argumentar que la cena fue servida *a la rusa*²⁸⁰. La ausencia de nombres se puede argumentar que es por tratarse de gente muy conocida en la sociedad, que no necesitaba presentación. No obstante, lo que vale la pena recalcar de la foto es la forma en la que muestra todo el *performance* alrededor de la cena: el arreglo de la mesa, la vestimenta necesaria y el espacio escogido, todo al compás de señalar los símbolos del buen gusto.

Así los clubes se volvieron parte de la cotidianidad de la élite que podía disfrutar de estos servicios exclusivos para los socios, como la biblioteca, peluquería, comedor y cantina, incluso se sabe que el Gun Club contaba con salas adecuadas para jugar billar y otras exclusivas para fumadores, entre otros privilegios²⁸¹. En fin, permitía a lo más alto de la sociedad codearse con sus iguales, de forma tal que entre ellos existiese ese reconocimiento del estatus del otro y de sí mismo, en comparación con aquellos sujetos que no hacían parte de estas prestigiosas instituciones²⁸².

Por su parte, los Cafés son también instituciones de origen francés, su actividad principal gira en torno al mundo alimenticio, aunque se limitaban a servir bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) y comidas ligeras. Así mismo, estaban reservados para el público masculino y no buscaban tener un público exclusivo de clase sino, más bien, específico en gustos. Si bien no fue una institución de distinción *per se* por la heterogeneidad de su público, si fue una en

²⁸⁰ El servicio a la rusa es la manera de servir un banquete, originado en el siglo XIX, en la que los platos de la comida llegan uno a uno a partir de un orden establecido en una bandeja a cargo de un mesero. Este tipo de servicio se opone al servicio a la francesa, el cual se hace tipo buffet basados en los grandes festines medievales, en el que todos los platos, independientemente de si son principios, platos fuertes o postres, están servidos al mismo tiempo en la mesa. El servicio a la rusa se prefiere en cuanto a que la comida llega caliente, o fría si es el caso. Ver: Patrick Rambourg. “Service à la française et service à la russe dans les menus du XIXe siècle”. In: Paul Janssens and Siger Zeschka (eds.) *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges*. Brussels: Vub press Brussels University Press, 2008, pp. 45-51, y “Service à la Russe” disponible en: https://web.archive.org/web/20130324042847/http://www.cuisinenet.com/digest/custom/restaurant/a_la_russe.shtml

²⁸¹ Gina Zanella y Ana Margarita Sierra Pinedo *La antigua casona del Gun Club*, pp. 25, 31-32. Es importante acá agregar que para el caso puntual del Gun Club, la casona que se utilizó como primera sede, y que luego sería del Club Médico, perteneció al empresario Carlos Dávila, a quien se mencionó en el capítulo 2. Su casa, internamente, contaba con cuartos con multiplicidad de funciones: dormitorios, tocadores, salas, comedores, etc. Esta misma casa fue también sede del Club Médico.

²⁸² Cabe rescatar aquí que el hecho de no pertenecer a un club no significaba que una persona no tenía buen gusto o no era de la élite. Los clubes servían para ser marcadores de reconocimiento como signos distintivos, pero no eran del todo necesarios ni completamente absolutos.

la que su clientela buscaba refugio de la calle y de la cotidianidad. De igual forma, como espacios de sociabilidad público-privados, propiciaba el encuentro con personas con las que se podían sostener conversaciones de temáticas comunes, especialmente literarias²⁸³.

El surgimiento de los cafés en Bogotá se dio a finales del siglo XIX, aunque su auge se dio en la primera década del siglo XX como elemento de oposición de las chicherías²⁸⁴, al proporcionar a su público consumidor bebidas de mejor reputación frente a la chicha y otras bebidas fermentadas. Aunque en principio estuvieron pensados para el disfrute de las clases medias y bajas, la burguesía se apoderó de estos espacios para la realización de tertulias, diferentes a las realizadas en las salas domésticas, pero que les permitieran conservar su carácter privado²⁸⁵. Poco a poco los cafés se convirtieron²⁸⁶ en espacios de reunión, masculinos, relacionados con la política, la profesión o la creación literaria²⁸⁶, de forma que la exigencia del público que podía acceder a ellos la determinaban más los integrantes de las reuniones que el establecimiento como tal, contrario a las otras instituciones de sociabilidad capitalina de la época.

A pesar del poco carácter distintivo que estos espacios tenían, ello no detuvo a la élite de celebrar grados, negocios, despedidas de solteros u otros eventos en ellos²⁸⁷, en parte porque hubo algunos cafés que sobresalieron más que otros tanto por los servicios que ofrecían como por a su público asistente²⁸⁸. Entre los cafés preferidos de la clase alta capitalina estuvo el Café Windsor, fundado en 1916, tanto que en 1921 Eduardo Santos ofreció un almuerzo en sus instalaciones con motivo de la celebración de diez años del periódico *El Tiempo*²⁸⁹, y el

²⁸³ Camilo Andrés Monje Pulido «Clubes y cafés: espacios de transitoria intimidad», pp. 69-73.

²⁸⁴ Mauricio Jurisch Durán y Alfredo Barón Leal «El impúdico brebaje» en Mauricio Jurisch Durán (ed.) *El Impúdico brebaje: Los Cafés de Bogotá, 1866-2015*, Bogotá: Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, 2015, p.22.

²⁸⁵ Las tertulias domésticas eran reuniones realizadas en casas de acomodados bogotanos, en los que trataban temas de interés común, como por ejemplo literatura y la música. Quisiera aclarar que estas no desaparecieron del todo de las casas bogotanas con la apertura de los cafés. Ver: Camilo Andrés Monje Pulido «Clubes y cafés: espacios de transitoria intimidad», p. 69; Mauricio Jurisch Durán y Alfredo Barón Leal «El impúdico brebaje», p. 23. También aclaro que la cuestión de lo público y lo privado se va a tocar más adelante.

²⁸⁶ Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, p. 32.

²⁸⁷ Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, p. 32.

²⁸⁸ Es de notar aquí que los más renombrados eran aquellos que sus nombres eran alusivos a otros países, como el Café Pensylvania, el Café Suizo, el Café Windsor y el Café La Riviére, los cuales además de las bebidas ofrecían servicios de alimentación más elaborados, en especial de banquetes para eventos. Ver: Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 43-44.

²⁸⁹ *Revista Cromos*, núm. 244, vol. 11, 1921, p. 62. El Café Windsor fue abierto hacia 1916 en el Barrio de La Catedral y era propiedad de Agustín Nieto & Co., sé que hoy en día no está abierto y, según Hernando Téllez,

Café La Riviére, fundado en 1924, que se convirtió en un espacio de frecuentado por varios escritores como León de Greiff y Germán Arciniegas²⁹⁰.

Se podría establecer, entonces, que estos espacios pretendían ser distintos a las chicherías y se esforzaban por ser de mayor categoría. Por tanto, brindaban servicios que aunque no eran necesariamente lujosos, si constituían elementos diferenciadores, como lo era el ofrecer café, té y los licores como el brandy y el whiskey²⁹¹, los cuales comparten la característica común de ser tradiciones europeas traías a la capital. Siendo así, lo que permitió que estos espacios también fuesen considerados como de sociabilidad de la élite fue, primero, la posibilidad de consumir en ellos bienes importados y, segundo, que fueron creando barreras de ingreso a ellos, volviéndolos espacios cerrados dirigidos por intereses de comunes.

3.2.2 *Los restaurantes, hoteles y salones: espacios de esparcimiento transitorio.*

El restaurante²⁹² es la institución insignia de la culinaria y la gastronomía; de procedencia francesa, está destinado al disfrute de la buena comida, por parte de un comensal. Aunque la historiografía tradicional no ha sido muy justa con ellos, reduciendo su origen al desempleo de los chefs de la Corte francesa posterior a la Revolución de 1789²⁹³, el libro *The Invention of the Restaurant: Paris and the modern gastronomic culture* de la historiadora Rebecca Spang, ubica su origen los cambios en las concepciones políticas y sociales en la Francia en el siglo XVIII, que complementa la explicación escueta que se le ha dado.

El restaurante, que etimológicamente significa *restaurar*, en principio, no era un lugar sino un plato, más específicamente un caldo, que se tomaba en París en el siglo XVII, para reponer al cuerpo de sus males y se vendía en lugares especializados. Estos pequeños sitios

fue uno de los cafés que se perdió con los incendios del Bogotazo, el 9 de abril de 1948. Ver: Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, p. 43.; Hernando Tellez, «Los cafés que murieron el 9 de abril», *Esferapública*. <http://esferapublica.org/nfblog/los-cafes-que-murieron-el-9-de-abril/> (Consultado el 19 de junio de 2019).

²⁹⁰ El Café Riviére abrió sus puertas en 1924, se ubicaba en el Barrio La Catedral y era propiedad de Alejandro Riviére. Al igual que el Café Windsor, se dice que pereció en el Bogotazo. Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, p. 44.

²⁹¹ Camilo Andrés Monje Pulido «Clubes y cafés: espacios de transitoria intimidad», p. 76. Hernando Tellez, «Los cafés que murieron el 9 de abril», *Esferapública*. (Consultado el 19 de junio de 2019).

²⁹² Es importante aclarar que en Bogotá muchos de los restaurantes se llamaron *Café-Restaurante* o *Café y Restaurante*, sin embargo, al ellos no sólo dedicarse a la venta de bebidas y comidas ligeras, y tener un público más abierto, vamos a hacer «caso omiso» a sus nombres, para enfocarnos en las características de los establecimientos como restaurantes.

²⁹³ Lo menciona así, por ejemplo, Aida Martínez Carreño en su texto *Mesa y cocina en el siglo XIX*, p. 85.

evolucionaron, por un lado, a partir de nociones democratizadoras de la comida y sus espacios²⁹⁴ y, por el otro, por la necesidad de la burguesía francesa de encontrar nuevos espacios en los que socializar. Si bien Spang le atribuye a la Revolución el auge de los restaurantes, en estos espacios a lo largo del siglo XVIII, ya se había comenzado a gestar toda una re-significación de las formas de comer en París. Por lo que el gran aporte de la Revolución se verá en el siglo XIX, momento en el que estos establecimientos se van a consolidar como instituciones de distinción porque comenzarán a ser espacios donde convergen el estatus social junto con el apetito propio²⁹⁵.

Una de las cualidades de los restaurantes fue el poder sentar en una misma mesa a personas con gustos alimenticios diferentes. La posibilidad para los comensales de escoger platos de un menú preestablecido, que fuesen acorde al paladar propio, sin duda fue una ventaja para que lo propiciaba como un espacio para la sociabilidad. No obstante, estas instituciones estaban mediadas, a la vez, por códigos sociales del buen comer y que hacían parte de las exigencias del restaurante a sus clientes, lo cual servía para garantizarle estatus al establecimiento y a quién lo frecuentaba²⁹⁶. Por tanto, aunque era un espacio creado para el disfrute de la comida, de forma solitaria o acompañada, suponía una exclusividad para quien pudiese comportarse de la manera adecuada y que pudiese pagar los precios establecidos.

En la Bogotá de finales del siglo XIX había cerca de nueve restaurantes²⁹⁷. El surgimiento de estos establecimientos en la capital, también respondió a la una necesidad de la élite de contar con lugar destinado a la venta de comida fuera de su casa, pero que se diferenciaron de los lugares en los que comía la gente del común: las fondas²⁹⁸. La posibilidad de tener

²⁹⁴ Si tenemos en cuenta que previo a la invención del restaurante *moderno*, por llamar así al que surgió en el siglo XVIII, la posibilidad de comer en grandes banquetes era un lujo reservado para la nobleza francesa. Por lo que esta institución homogeneizó –en sus justas proporciones– en la comida y sus espacios, al nacer para un público no aristocrático. Rebecca Spang *The invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, p. 66.

²⁹⁵ El trabajo de Spang realiza un análisis muy completo sobre la creación y desarrollo de esta institución, enfocándose especialmente en sus orígenes en el siglo XVIII, y en el paso que tuvo con la Revolución, para moldearse en el siglo XIX hacia una institución mucho más parecida a la que conocemos hoy en día. Ver: Rebecca Spang *The invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture* (Se cita todo el libro aquí al plantear un resumen del mismo, en los siguientes párrafos se hará más puntual)

²⁹⁶ Rebecca Spang *The invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, pp.75-86; 184

²⁹⁷ Según se consignó en Carlos Clavijo *Plano topográfico de Bogotá en 1891, reformado en 1984*, aunque cabe aclarar que en Bogotá del XIX no había una claridad sobre la diferencia entre cafés y restaurantes, por lo que esta información puede ser poco precisa.

²⁹⁸ La escala en Bogotá sobre los establecimientos que se dedicaban a vender alimentos tenía en su base más popular a las chicherías y las fondas. Aida Martínez Carreño *Mesa y cocina en el siglo XIX*, p. 85

espacios exclusivos para la alimentación implicó crear un escenario en el que los comensales pondrían en práctica, y públicamente, su correcta apropiación de las maneras de comer y del buen gusto, junto a sus iguales. Paralelamente, la capacidad de comer en ellos consolidaba el poder diferenciarse socialmente de aquellos que no lo hacían, porque no contaban con el capital económico y cultural suficiente para hacerlo²⁹⁹.

La exclusividad de estos nuevos espacios en la capital se debía a los menús y las cartas que presentaban ya que, en la mayoría de casos, contenían platos extranjeros que incidía en el status y la ostentación de las preparaciones, así fuesen echas de forma local. La publicidad a la que estos sitios recurrieron recalca los servicios que ofrecía y, en especial, la comida que prometía. Así, el Café Restaurante Roma anunciaba, en 1893, que brindaba servicio a la carta y de cocinas varias³⁰⁰; El Gran Café publicó el menú que iba a ofrecer en el 19 de febrero de 1905, como almuerzo y comida, todo en francés (ilustración 9), y el Café Restaurante Olimpia, inaugurado en 1913, mencionaba que su servicio de cocina estaba a cargo de un chef francés, que el espacio estaba montado al estilo europeo y que se servían banquetes y *Five O'clock Tea*³⁰¹.

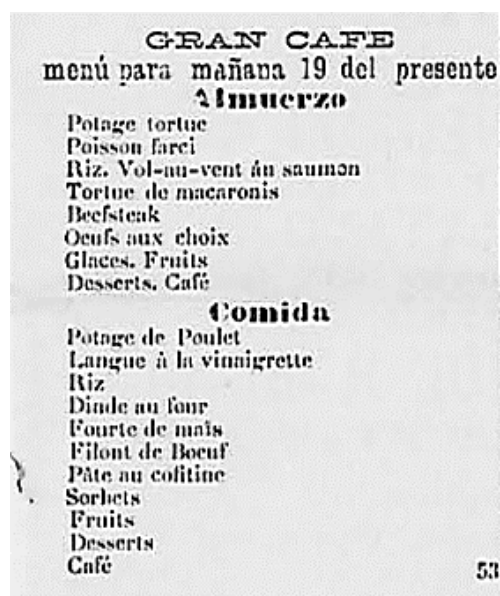


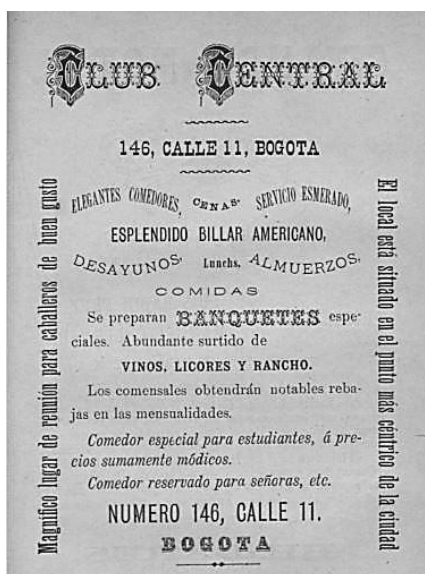
Ilustración 9 «Menú El Gran Café» *El Nuevo Tiempo* [Bogotá] 18 de febrero, 1905, sp.

²⁹⁹ Visto así, el consumo de alimentos por lujo y no necesidad es una manera de ejemplificar el consumo ostensible, el poder adquisitivo de su comensal es el que media su posibilidad de comer en un restaurante bajo los correctos estándares. Bourdieu complementaría esta mirada con su triada sobre la apropiación de un bien de lujo, ya que este implica capital económico y cultural, junto con tiempo libre, que juntos permiten a un individuo el dedicarse a dominar la forma correcta de consumo de un objeto. Ver: Pierre Bourdieu *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*, p. 281.

³⁰⁰ Cupertino Salgado *Directorio General de Bogotá*, pp. 14 y 118

³⁰¹ Aunque no se menciona en qué consiste el five o'clock tea, podríamos argumentar que está basado en la tradición inglesa de tomar té a las 5pm junto con algunos sandwichitos fríos, scones y postres. «Café y Restaurante Olimpia» *El Nuevo Tiempo* [Bogotá] 13 de abril de 1913, sp.

Una característica que diferenciaba a estos espacios de otras instituciones de sociabilidad es que ellos no estaban limitados al público masculino, sino que el público femenino también podía acceder a él. En varias publicidades de finales del siglo XIX se especifica que hay



comedores para hombres y para mujeres³⁰². Como se puede ver en el anuncio del Club Central de 1888 (ilustración 10), éste tiene «comedores reservados para mujeres», así como el Café y Restaurante Olimpia esperaba ser «honrado con la concurrencia de las respetables damas de Bogotá»³⁰³. Aunque no hay explicación alguna ni en la bibliografía ni en las fuentes, se puede inferir que la inclusión de ambos géneros en estos espacios corresponde a que la actividad central de la misma era comer y no, como en el club, por ejemplo, en el que los servicios ofrecidos eran limitados a actividades que los hombres llevaban a cabo, como el billar, el golf, el polo y la política.

Ilustración 10 Publicidad Club Central en Jorge Pombo y Carlos Obregón *Directorio General de Bogotá*, 1888, p. 12.

Por su parte, los hoteles fueron instituciones que surgieron como una necesidad que respondía al aumento de viajeros extranjeros que llegaron a Bogotá, debido a las mejoras en el sistema de transporte del país a finales del siglo XIX. Si recordamos que el plan de la burguesía local era el de hacer ver la capital como una ciudad moderna, se volvió una necesidad el crear lugares propicios para el hospedaje de los visitantes extranjeros. De manera que, el rol de estas instituciones fue el de ofrecer servicios en los que la amabilidad, el lujo y el confort fueran espejo de la civilidad que se vivía en la ciudad³⁰⁴.

³⁰² Sin con ello querer decir que era imposible la idea de un comedor compartido.

³⁰³ «Café y Restaurante Olimpia» *El Nuevo Tiempo* [Bogotá] 13 de abril de 1913, sp

³⁰⁴ En el *Libro Azul* de Jorge Posada Callejas, al ser la misión de este texto el ser publicitario del país para la inversión y visitas de los extranjeros, hay toda una sección dedicada a hablar de las comodidades y peculiaridades de los hoteles en Bogotá. Ver: Jorge Posada Callejas *Libro azul de Colombia bosquejos biográficos de los personajes más eminentes, historia condensada de la República, artículos especiales sobre el comercio, agricultura y riqueza mineral, basados en las estadísticas oficiales* Nueva York: The J. J. Little & Ives Comp., 1918, pp. 412-414.

Si bien, los primeros establecimientos hoteleros³⁰⁵ se dedicaron únicamente a prestar servicios de alojamiento y alimentación, más adelante irían agregando servicios como los de limpieza, luz eléctrica, agua y cocina internacional. De esta manera se irían consolidando como espacios lujosos, especialmente en las primeras décadas del siglo XX. Por lo que, en consecuencia, su uso no sólo estuvo a disposición de huéspedes extranjeros, sino que también sirvieron como nuevas sedes de eventos de la clase alta capitalina³⁰⁶. Según Gina Zanella e Isabel López, la mayoría de hoteles de Bogotá se abrieron en el Barrio de La Catedral, la razón de esto era por estar ubicados en el centro de la ciudad, el cual gozaba de una importante afluencia de personas por ser corazón de la vida comercial y urbana de la ciudad. Aunque fue la zona en la que más hoteles se abrieron entre 1870-1930, las instituciones hoteleras más lujosas se ubicaron en el Barrio de Las Nieves –cerca al parque Santander-. Si bien fueron relativamente pocos los inaugurados en este sector, en comparación con los creados en La Catedral, fue en estos establecimientos en dónde se llevaron a cabo la mayoría de fiestas glamurosas y eventos sociales de la élite capitalina³⁰⁷.

El gran auge de las instituciones hoteleras en la capital fue a finales de la primera década del siglo XX y durante toda la década del veinte, vinculado al crecimiento económico local y también por la inversión extranjera que tuvo el país. Es en esta época que se construyeron los hoteles más lujosos y sinónimos del buen gusto, como los del barrio de las Nieves, tanto por la moderna arquitectura que usaron como por el refinamiento de los servicios que ofrecían: comodidades de los cuartos, la oferta gastronómica ofrecida y los espaciosos salones de reunión. El hecho de que los dueños de varios de estos establecimientos fueran europeos

³⁰⁵ Si bien no ha sido posible determinar con exactitud cuántos eran los hoteles que había en Bogotá para la época, ni cuál fue el primero en existir, si se contrasta la información que brindan las 4 tabla sobre la ubicación de los hoteles en Bogotá, en el texto de Gina Zanella e Isabel López, se registraron apenas 18 hoteles para 1894, mientras que en el *Plano Topográfico de Bogotá* se señalaron 21 hoteles en ese mismo año. Ver: Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 16-19. Ver tabla de convenciones en Carlos Clavijo *Plano topográfico de Bogotá en 1891, reformado en 1984*.

³⁰⁶ Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 13-14.

³⁰⁷ Según la información que su texto brinda, en el barrio La Catedral se crearon, entre 1894-1930, 61 hoteles, mientras que en el Barrio Las Nieves, durante ese mismo periodo, tan solo 10. En el Barrio San Victorino también hubo una amplia presencia de estas instituciones, pero en ellas sólo se prestaban servicios básicos y no eran muy reconocidos en el mercado del lujo. Ver: Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 16-19.

supuso la presencia de chefs extranjeros³⁰⁸, lo cual dio paso a que estos fuesen los escenarios ideales para llevar a cabo ostentosos banquetes de la élite bogotana.

La forma en la que se publicitaron estos sitios estuvo encaminada a señalar su servicio de alimentación, así como los lujos y comodidades que ofrecían. En *El Libro Azul*, por ejemplo, se menciona que el Hotel Atlántico –antes, Hotel Freese- estaba «montado con todo el lujo y confort y demás condiciones requeridas para satisfacer el gusto más refinado» y era «único en su clase y el preferido por la *high life* nacional, pues en él se celebran banquetes y festivales de la alta sociedad», y que La Maison Dorée (1916) ofrecía un «comedor muy bueno» del que su dueña, la señora Isabel de Lersundi, vigilaba su correcto manejo³⁰⁹.



Ilustración 11 «VIDA ELEGANTE -Vistas de un almuerzo ofrecido el domingo último en los jardines del Hotel Continental por el señor Buchanan a algunos miembros del cuerpo diplomático y a varias familias bogotanas». Cromos, núm. 110, vol. 5, 1918, p. 201

Además, los hoteles contaron con la divulgación, en los periódicos y revistas, de los banquetes que se llevaron a cabo en sus recintos. En particular, la revista *Cromos*, así como con los clubes, publicó el registro fotográfico de los eventos, como lo muestra la ilustración 11. En ella se observa una fotografía de los asistentes al banquete ofrecido, el 14 abril de

³⁰⁸ Como por ejemplo, el Hotel Continental, abierto en 1914 en el barrio Las Nieves por un Sr. Frankel y 10 años más tarde fue puesto en venta por motivos de viaje de su dueño. El hotel ofrecía servicios de restaurante, té, banquetes, comidas y almuerzos. Ver: Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 14 y 25.

³⁰⁹ Jorge Posada Callejas *El Libro Azul*, p. 412. El Hotel Atlántico, conocido hasta 1910 como el Hotel Freese, se ubicaba en el barrio La Catedral. Luego de los acontecimientos del 9 de abril, el hotel sufrió varios daños y fue demolido eventualmente. Ver: Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, p. 25.

1918, en las instalaciones del Hotel Continental, en su mayoría miembros de los cuerpos diplomáticos y la élite de Bogotá.

El esnobismo³¹⁰ con el que se trataba en los medios las publicaciones sobre los eventos sociales ocurridos en los hoteles, da cuenta de la necesidad de la élite por mostrarse como asistente y organizadora de los eventos con más clase y buen gusto de la ciudad. Por lo que este nuevo espacio de sociabilidad se caracterizaba por permitir a la élite el codearse con sus iguales locales y, a su vez, con extranjeros. Lo que contribuía a fortalecer todavía más la ostentación de la misma élite bogotana, ya que el ser considerados como sus semejantes era una finalidad de esta clase.

Otro ejemplo de esnobismo lo podemos ver en algunas notas del periódico *El Nuevo Tiempo*, en las que se describían ciertos eventos sociales llevados a cabo en Bogotá. En especial, se destacaban los motivos de la celebración, los asistentes y el menú servido. Por ejemplo, en una nota de octubre de 1906, el señor Joaquín Arciniegas, quién estaba próximo a migrar a Europa, ofreció un banquete «á varios de sus amigos y colaboradores, en el lujoso comedor de las fiestas de gala del reputado Hotel Freese», y describe que

la mesa presentaba un aspecto admirable, merced á artístico y elegante arreglo.

Sobre el finísimo cartón de marsil se ostentaba el *Menú* á cuyo frente lucía un medallón con el busto de Colón y el *fac-simile* auténtico de la firma autógrafa del heroico navegante.

Una excelente orquesta ejecutó escogidos trozos musientes durante el servicio, que se hizo conforme al orden siguiente: *Consommé Royal – Chaud-froid de colaille – Filet Combracières au Madère – Dinde truffée – Salade nouvelle – Asperges sauce mousseline – Gateau á l’ambassadrice – Glacé parisienne – Dessert.*³¹¹

Al analizar la cita anterior, vemos que la invitación describió como locación un *lujoso comedor* en el *reputado* Hotel Freese, en el que las mesas estuvieron presentadas con «un aspecto admirable, merced á artístico y elegante arreglo», los invitados convocados fueron amigos del escritor y la comida servida, adicional a estar presentada en francés, también decía

³¹⁰ **Esnob.** Adaptación gráfica de la voz inglesa *snob*, ‘[persona] que imita con afectación las maneras, opiniones, etc., de aquellos a quienes considera distinguidos’. La cualidad de esnob se denomina esnobismo. Ver: «Esnob» Real Academia de la Lengua Española, *Diccionario Panhispánico de Dudas*, <http://lema.rae.es/dpd/srv/search?key=esnob>

³¹¹ «El Banquete del 12 de octubre» *El Nuevo Tiempo* [Bogotá], 15 octubre, 1906, sp.

ofrecer platos de la gastronomía del país galo, como *Asperges sauce mousseline* (espárragos en salsa muselina) y *Gateau á l'ambassadrice* (ponqué a la embajadora)³¹².

Otro banquete que se publicó en las páginas de ese periódico fue llevado a cabo el 20 de noviembre de 1923. El evento fue ofrecido por el Consejo Directivo del Instituto Dental al Congreso, como forma de agradecimiento por concederle a la institución la capacidad para expedir diplomas de grado. La celebración, llevada a cabo en el Hotel Continental, sirvió, entre algunos de sus platos, *maquereaux a la crème, pommes de terre, petits soufflés aux champignons, asperges en branches y glacés de poires*³¹³. Aunque la descripción de este evento fue menos detallada que el de Joaquín Arciniegas, igual se mantiene la característica de escribir en francés los nombres de los platos.

Si tenemos en cuenta los cuatro criterios, explicados en el capítulo primero³¹⁴, que son necesarios para que un alimento sea considerado lujoso, ellos cobran sentido si se observan a la luz de las celebraciones que se llevaron a cabo en los establecimientos de Bogotá anteriormente descritos. Ahora bien, para efectos de la distinción que podría traer consigo la comida lujosa, se hace necesario agregarle la importancia que tiene el lugar del consumo, por servir como una vitrina de exhibición de los individuos y también por ser un escenario en el que los invitados van a hacerse ver³¹⁵.

Los adjetivos utilizados para describir y enaltecer los eventos que sucedían en Bogotá, así como la mención de los invitados a estas cenas, recalcan el buen gusto de los anfitriones en la escogencia de todos y cada uno de los detalles que acompañaría su reunión. El trabajo de la prensa, al ser enfáticos en lo que los menús presentaban y los halagos de los establecimientos en los que se llevaban a cabo estos eventos, está ligado a la importancia que tuvo para los bogotanos, de finales del siglo XIX y principios del XX, el consumir bienes europeos como forma de ser y parecer más civilizados. Por lo tanto, recalcar la presencia extranjera en estos espacios, no sólo les servía a los establecimientos para ser tomados como

³¹² «El Banquete del 12 de octubre» *El Nuevo Tiempo* [Bogotá], 15 octubre, 1906, sp. [En esta ocasión el resaltado es añadido y la traducción es mía].

³¹³ «Fiestas sociales» *El Nuevo Tiempo* [Bogotá], 20 noviembre, 1923, p.7.

³¹⁴ Como un breve resumen de ellas: 1. Consumidores críticos, de clase alta, conocedores de modales y etiqueta, 2. Ser bienes escasos y costosos, 3. Tener procedencia extranjera, bien sea con ingredientes o técnicas, 4. Que su consumo sea por placer y no necesidad.

³¹⁵ María del Pilar Zuluaga Mogollón «El tiempo libre de las élites bogotanas, 1880-1910», pp. 128-129.

lugares del buen gusto, sino también le servía de escenario a la clase alta para ostentar su estatus como la clase más civilizada³¹⁶.

Los últimos espacios en aparecer en Bogotá, dentro de la periodicidad trabajada, fueron los salones, los cuales llegaron a la capital a finales de la década del veinte, y estos –a diferencia de las demás instituciones mencionadas- estaban basados e influenciados por la moda estadounidense que estaba imponiendo en el país a raíz de los felices años veinte. El devenir de una época llena de excentricidades y de un consumismo disparado implicó una nueva forma de vivir, así como de manifestar el buen gusto, a través de la diversión, como medio y fin. Si bien para la élite el tiempo libre y el esparcimiento ya tenía un espacio en su vida, con los salones llegó la explosión de la vida nocturna con los bailes, el jazz, los tés y las comidas danzantes, todos espacios en donde la nueva expresión estética de moda era exhibida por los miembros de la élite³¹⁷.

El despertar de la vida nocturna de la capital trajo consigo un nuevo estilo de vida para la élite, como lo fue el poder disfrutar actividades hasta la madrugada. Pero, también trajo nuevos lujos y pasatiempos, como lo fue el asistir a proyecciones cinematográficas, lo cual fortalecía el estatus de modernidad de estos espacios. Algunos de los más famosos salones que existieron en Bogotá y en los que se llevaron a cabo una gran variedad de reuniones fueron el Gran Salón Olympia (1912), el Salón Florida (1927), el Salón Ambassador's Tea (1929) y el Club Bombonnier (1929), los cuatro ubicados en el barrio de La Catedral³¹⁸.

Entre ellos, el Salón Olympia se caracterizó por proyectar muestras cinematográficas, que lo llevó a ser acreditado como la primera sala de cine en Bogotá. También, este salón introdujo, en 1922, las *funciones Vermouth*³¹⁹, las cuales estaban destinadas a que el público que no

³¹⁶ Ambas temáticas tratadas en los dos capítulos anteriores.

³¹⁷ Aunque estos espacios también fueron pensados para el público masculino, hubo mayor presencia femenina en ellos, ya que las mujeres eran mejores exponentes de los nuevos signos de la moda. Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, pp. 59-62.

³¹⁸ Gina Zanella e Isabel López *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*, p. 61. Infortunadamente, sólo tenemos información del Salón Ambassador's Tea, el cual cerró un año después de su apertura. La existencia de los demás es una cuestión incierta.

³¹⁹ Al consistir las «funciones vermuth» en ser proyecciones matutinas de funciones nocturnas, lo más probable es que el origen del término provenga de la tradición española de «la hora del vermut», la cual consiste en tomar una copa de vermuth con una tapa, como si fuese un aperitivo previo al almuerzo. Ver: Raquel Castillo, «La hora del vermut». *Cinco Días - El País*, en https://cincodias.elpais.com/cincodias/2006/03/11/sentidos/1142047640_850215.html.

pudiese asistir en las horas de la noche a las funciones lo hicieran en las horas de la mañana, ya que estos eran espacios predilectos del «rendez-vous de la aristocracia» por sus «programas de arte muy bien escogidos»³²⁰.

Los tés bailables renovaron las tradicionales las reuniones recatadas a tomar esta bebida³²¹, como da cuenta la publicidad del Salón La Florida (1927) en la ilustración 12. En la imagen vemos que estas reuniones se complementaban con cenas de gala y presentaciones de baile de artistas extranjeros. Y aunque se puede afirmar que estos eventos eran de libre acceso, el que se tuviesen que reservar las mesas de forma anticipada, era una forma de control del establecimiento para asegurar el carácter de exclusividad frente al público esperado.

La década del veinte va a marcar una nueva forma de diversión, en la que se seguirá haciendo evidente la necesidad de la élite de ser vista para exhibir todos sus



Ilustración 12 Publicidad Salón La Florida *El Nuevo Tiempo* [Bogotá], 15 de febrero, 1922

capitales y su buen gusto. Ahora bien, la tendencia que tienen todas las instituciones de sociabilidad anteriormente mencionadas, fue la presencia de la cocina, en forma de servicio, como protagonista en los restaurantes, cafés y salones, o un rol secundario, como en los casos de los banquetes ofrecidos en los clubes y hoteles. Por lo que vamos a proseguir con el análisis final, de este trabajo, acerca de la significación de la cocina en estos escenarios como un signo de distinción, tanto para su consumidor como para el establecimiento que lo produjo.

3.2.3 *La transversalidad de la alimentación en espacios de sociabilidad*

En las instituciones que fueron descritas en las páginas anteriores, si bien no todas tenían como actividad principal a la comida, la mayoría de eventos sociales que se llevaron a cabo giraron alrededor de la comida, en forma de lujosos banquetes para almuerzos o cenas, que

³²⁰ «Las funciones Vermouth en el Olympia» *El Nuevo Tiempo*, 6 de abril, 1922, p. 2. Infortunadamente, la publicidad era informativa de las funciones y sólo se publicitan afirmando programas de arte bien escogidos, pero no dan mayor detalle sobre de cuáles hablaban.

³²¹ Según la revista *Cromos* hay varias celebraciones en las que se invita a un té, como lo fue el caso de una conmemoración del 20 de julio en la que el presidente invitó a varios miembros de la alta sociedad bogotana al palacio. *Revista Cromos*, núm. 76, vol. 4, año 1917, p.41.

servían para convocar a lo mejor de la alta sociedad bogotana. El rol que jugó la cocina en estos espacios tiene que ver con el carácter suntuoso que van a tener las preparaciones ofrecidas, lo que exigía de su público una correcta apropiación de ellas, por medio de sus formas de comer. Estas legitimarán su estatus de máximos exponentes de la civilización, por ende, se seguirán posicionando como los dominantes de la sociedad bogotana.

El papel protagónico de la cocina en estos escenarios, y en general en cualquier situación en la que se consuma fuera de su carácter fisiológico, se debe a toda la parafernalia que gira alrededor de ella: la mesa, los modales, la decoración del salón, el servicio de los meseros y los alimentos a preparar. Los mensajes que la comida transmite en estas situaciones desplazan el disfrute de los platos por el de la diferenciación social, por lo que se come para llegar –o asegurar- la distinción³²². Por lo tanto, la importancia que se le dio a la manera en la que la comida se presentaba, tanto en la mesa como en el menú, fue de vital importancia para las reuniones ostentadas en Bogotá, ya que ello era determinante para ser tomadas como bienes del buen gusto, modernos y civilizados.

Las celebraciones llevadas a cabo en los nuevos establecimientos capitalinos, al estar destinadas a servir como encuentros de la élite, encontraron en los banquetes una forma en la que podían poner en exhibición todo su esplendor de personas del buen gusto: con la comida, los modales, el espacio, los atuendos y la aparición en los medios, todos atributos que caracterizaban a la clase alta y a su glamour. Parte de la finalidad de los banquetes está el brindar un servicio en el que se destaque la calidad en la estética, de la presentación de la mesa y la confección de la comida, y asegurarse como sinónimo de clase, modernidad y buen gusto³²³. A partir de ello, los banquetes, tienen la capacidad de homogeneizar y heterogeneizar, simultáneamente/recíprocamente, en la medida que brindan un estatus de igualdad entre los comensales, pero de diferencia con aquellos que no están presentes en la mesa, lo que da paso a que se creen o se realcen las relaciones sociales entre sus invitados³²⁴.

³²² Marijke Van der Veen, “When is food a luxury?”, p. 415.

³²³ Los Banquetes desplazaron las comilonas medievales, y buscaron alejar la glotonería, ya que con el devenir de los siglos XVII-XVIII y con la aparición del buen gusto, hubo un cambio de prioridad de la cantidad de comida (comilona) por la presentación estética de la misma, dando paso a que la calidad fuese el motor distintivo banquetes modernos. En: Jean-Louis Flandrin, «La distinción a través del gusto», pp. 277-282.

³²⁴ Marijke Van der Veen, “When is food a luxury?”, p. 414.

De esta forma, la cocina va a cumplir un papel de medio para la distinción social de la élite en estos eventos, que le permitía convocar a algunos individuos de la alta sociedad bajo el pretexto de una cena o almuerzo, no sólo a que se sentaran a comer sino también a compartir entre iguales. La mesa funciona como una sociedad en pequeña escala entendiéndola como un espacio de unidad restringido a unos pocos dignos³²⁵, la idea de comer de forma pública, se dejarse ver en un acto tan cotidiano, es lo que va a dar la importancia a estos espacios en materia alimenticia.

Vistas así, las instituciones público-privadas, al ser todas de origen extranjero, especialmente europeo, venían predeterminadas para ser consideradas espacios de civilización, tanto por los servicios que brindaba como por el público que los frecuentaba. Su instauración en la capital correspondió a las formas en que élite planeó la ciudad para sí misma, para su control del orden y su correcto dominio. Los signos distintivos que la clase alta utilizó para legitimarse como la máxima clase en jerarquía social en Bogotá correspondieron a los que ella misma tenía bajo su dominio, de ahí que estas nuevas instituciones tuviesen reglamentos de acceso basados en el capital económico y cultural de un individuo y, por lo tanto, nunca buscaron ser democratizadoras en la medida que esto suponía la pérdida de su carácter distintivo y restrictivo.

³²⁵ “Table as a space of unity, open to all or to the restricted worthy”, Rebecca Spang *The invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, p. 117 [Traducción propia]

Conclusiones

A lo largo de este trabajo he buscado contestar a la pregunta de cuál es la relación existente entre la cocina y la distinción social en Bogotá, entre los años de 1867-1930. Esta pregunta nació de una inquietud personal, que buscaba hallar una razón al porqué aún hoy, en pleno siglo XXI, los franceses creen que mandan sobre las demás cocinas, pero también por qué a mí me afectaban sus comentarios sobre la culinaria de mi país. Sin duda alguna, existe una similitud entre los bogotanos decimonónicos y yo -como sudamericana contemporánea-, con respecto a la sensación de igualdad que llegamos a sentir con los europeos. Claramente compartimos un mismo sentimiento de rechazo de los europeos a nosotros, aun cuando el viejo continente no es **mí** paradigma de *modernidad y progreso*, pero entendí lo difícil que es procesar la desaprobación de la diferencia.

Hace un año, cuando comencé a pensar por cuáles debían ser las preguntas que dirigirían este proceso, me encontré con que no debía sólo apostarle por comprender los usos de la cocina en una sociedad, sino también el entender a los comensales y a los espacios destinados al consumo. De ahí a que el trabajo hubiese sido articulado bajo las preguntas del *qué, quiénes y dónde*, porque así podía tocar dimensiones del universo culinario que rara vez son analizados pero que son clave para entender los significados que llega a tener la alimentación. A partir de ahí, se fueron aclarando otras dudas. Por lo que este trabajo, me doy cuenta, correspondió a dar respuesta a dos planteamientos, el primero, me dejó comprender porqué para los franceses la cocina es una temática de la que se sienten amos y dueños; y, el segundo, la respuesta a mi pregunta central, es que la distinción social en Bogotá fue posibilitada por el uso que la élite le dio a la cocina europea, para su propio beneficio, ignorando la desaprobación internacional que podrían tener.

Ahora entiendo que para la élite capitalina nunca fue un impedimento el que los extranjeros los viesan como bárbaros y salvajes, para seguir consumiendo bienes de origen europeo o estadounidense. Todo lo contrario, le bastó con resignificar lo que suponía poder comprar mercancía de otros países, esto es, comprar y consumir no tenía como finalidad ser de otra nacionalidad, sino ser civilizado y moderno. Así pues, la élite local usó a su favor este cambio del sentido, para darse más estatus y así ratificar su posición en la escala social del país. De esta forma, la clase alta consolidó las bases de dominio frente a los demás habitantes de la

ciudad, ya que además eran los poseedores del capital económico de la ciudad, y reafirmando ser los *dueños* del poder local³²⁶.

Entonces el aprovechamiento que le dio la élite local al consumo de bienes europeos fue de sus mejores estrategias de defensa de su estatus de élite local. Así, al establecer que quien pudiese consumirlos estaría identificado con tener buen gusto y ser moderno, también los posicionaría como individuos superiores y más desarrollados. De ahí que la élite se autodesignara la misión de instruir las prácticas alimenticias de los habitantes de clase social inferior, sin con ello querer volverlas iguales. Por esto encuentro que las publicaciones de recetas de mujeres como Elisa Hernández, Josefina Gaitán y Josefina Ponce de León fueron un instrumento de la élite para *enseñar a cocinar y comer* a otros ciudadanos. No obstante, ello terminó por ser una medida tautológica ya que, por un lado, el *buen comer* depende de muchos más factores que sólo ingerir alimentos y, por otro, porque para la élite no era beneficioso el que clases inferiores se igualaran a ella.

Al utilizar la alimentación como el objeto de estudio de la distinción social en Bogotá, el reto estuvo en analizar *cuál fue su incidencia en el estatus de la élite*. Si partimos de lo explicado en el primer capítulo, la comida por sí sola no tiene ninguna finalidad mayor a la de servir para alimentar un cuerpo. No obstante, cada sociedad se ha encargado de darle usos y significados específicos, los cuales trascienden ese objetivo fisiológico. Por lo tanto, la cocina debe siempre ser entendida desde dónde es producida, independientemente de su lugar de proveniencia original, porque sólo así se puede entender el mensaje que pretende transmitir. De esta forma, es necesario comprender que, para el caso bogotano, los significados que tuvo la comida europea no fueron los mismos que los que los europeos del momento le daban a su comida. Es por esto que para los franceses el *comer a la francesa* estaba asociado con una identidad propia, mientras que para los bogotanos esa misma comida estaba relacionada con la civilidad y progreso. De manera que los capitalinos, a pesar de la sensación de barbarie que les hicieron vivir los europeos, no evitaron nunca el consumir sus productos.

Por lo tanto, la élite combinó su capacidad de establecer cuáles eran los alimentos ligados al *buen comer*, junto con *quiénes, cómo y dónde* era idóneo comerlos. De ahí que fuese tan

³²⁶ María del Pilar Zuluaga, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana», pp. 15-16.

importante el hermetismo de la élite como clase social, porque así aseguraban que eran pocos los que podían controlar todas las normas que regían la sociedad capitalina. Es por esto que se hacía necesario el tener diferentes mecanismos de legitimación de quiénes podían ser considerados sujetos modernos y de buen gusto, y así ser los modelos ideales de desarrollo y progreso. De esta manera la movilidad social estaba limitada con base al capital económico, social y cultural que un sujeto tenía, lo cual le permitía tener acceso a instituciones *exclusivas* para la clase alta³²⁷, tal como lo fueron el Gimnasio Moderno, la Universidad Nacional, el Concejo de Bogotá, el Jockey y el Gun Club, entre otras. En consecuencia, lo que la élite creó fue un **circuito cerrado** en el que, al codearse entre ella constantemente, no sólo se afianzaba como clase social, sino que también excluía la entrada de cualquier habitante.

Así, uno de los beneficios de ser la clase más exclusiva y excluyente de la sociedad, también posibilitó que la élite, en medio de su *misión civilizadora*, encontrara en el control estatal la forma perfecta de manejar las políticas perfectas para el desarrollo local. Y, de igual forma, el tomar decisiones que los beneficiaran a ellos mismos como clase social, como lo fue la creación de nuevos espacios que les permitieran ser lo suficientemente públicos para ser reconocidos en sociedad, pero que tuvieran el confort de un espacio privado. De esta forma, los cambios que Bogotá tuvo en su fisonomía urbana modificaron el espacio público para que la ciudad *pareciera* moderna, sin embargo, los parques y plazas no eran escenarios dignos para que la élite hiciera lujosas reuniones, en parte porque ello implicaba que debían convivir con otras clases sociales. Por lo tanto, la creación de los espacios público-privados fue de utilidad para la élite, en la medida que ella misma *controlaba el acceso de los individuos que podían pertenecer a ellos, asegurando así el carácter excluyente y exclusivo que comparten estas instituciones*³²⁸. Además, le sirvieron como escaparates perfectos para exhibir todos los atributos que les otorgaban el estatus de civilidad: la práctica de deportes, las bebidas y comidas que ofrecían, la lectura de libros y revistas, los atuendos usados, etc.

Ahora bien, la *transversalidad* que la cocina tuvo con respecto a la distinción social en Bogotá, fue el estar presente en la mayoría de escenarios en los que la élite buscaba resaltarse.

³²⁷ Esta afirmación teniendo en cuenta los planteamientos de Pierre Bourdieu sobre la importancia del capital económico y cultural en relación a la distinción social de un individuo. Ver: Pierre Bourdieu, «Capítulo 4 – La dinámica de los campos». *La Distinción: criterios y bases sociales del gusto*, pp. 223-259.

³²⁸ Pierre Bourdieu, *La Distinción: Criterios y bases sociales del gusto*, p. 214.

La parafernalia con la que la comida se presentaba, tanto en los menús y las recetas como en la composición de la mesa, da cuenta de la importancia que tuvo para el estatus capitalino. Todos estos factores contribuyeron a afianzar, en la élite, la correcta apropiación que se podía tener del *buen comer*, ya que no necesitaban de traducciones de nombres de los platos para saber qué se les servía, y también dominaban los modales y la etiqueta adecuados en la mesa. Si nos imaginamos la cena ofrecida en el Hotel Continental, el 20 de noviembre de 1923, descrita en el periódico *El Nuevo Tiempo*, aunque sólo se mencionan los platos ofrecidos – en francés-, también podríamos suponer que en la mesa hubo toda una variedad de copas para bebidas, cubiertos de todos los tamaños y conversaciones durante la cena. Es en estos detalles en los que se reflejan las correctas prácticas de los capitalinos a la hora de comer, pienso que si los *maquereaux a la crème* eran la entrada se debían consumir con el tenedor indicado y que si hubo vino tinto estaba servido en la copa indicada para él³²⁹.

Con base en lo anterior, entonces, podemos argumentar que el universo culinario también fue un mecanismo externo de legitimación la élite, en la medida que el *buen comer* funcionó como vitrina de exhibición de las correctas prácticas de los ciudadanos civilizados, y que además era producido por y para sí misma. De esta forma, la comida que la clase alta consumía estaba catalogada dentro de los lujos y el buen gusto, por lo que ratificaba su posición dominante, en la medida que alimentaba su estatus de modernidad. No obstante, la comida por sí sola no funcionaba de forma aislada como un símbolo de distinción, sino que se combinaba con el lugar donde era llevado a cabo, el origen de los platos, la presentación, pero, sobre todo, quién la consumía y la razón de hacerlo³³⁰.

Sin duda alguna, la cocina en Bogotá no hubiese tenido la relevancia que tuvo si se hubiera quedado sólo en los espacios domésticos y para el consumo cotidiano. Aquello que la hizo resaltar en la sociedad capitalina fue el estar presente en la mayoría de eventos de glamour y elegancia que organizó la clase alta. Ahora bien, lo interesante de la apropiación de la cocina europea en la capital colombiana fue, como se mencionó anteriormente, la resignificación

³²⁹ «Fiestas sociales» *El Nuevo Tiempo* [Bogotá], 20 noviembre, 1923, p.7. *Marqueaux a la crème* es verdel a la crema. [Traducción propia] Aclaro que no se mencionan bebidas en la nota del periódico.

³³⁰ Recordemos aquí la importancia de consumir un bien por gusto y no por necesidad es el criterio para establecer qué se constituye como un objeto de lujo.

que se dio de la misma y la selectividad de los platos que se traían³³¹. Valdría la pena, entonces, preguntarse porqué parece que no hubo acogida acá por comer *escargots* y ancas de rana; y también, por la sensación que un capitalino podía sentir al almorzar el *poisson farci* en el Gran Café, un martes 19 de febrero de 1905, pero también por la impresión pudo causar ese mismo plato en un francés que visitó ese mismo día el restaurante³³².

Con base en estos cuestionamientos me doy cuenta que lo interesante sobre el estudio de la cocina como un bien de consumo es, también, la posibilidad de darle significados nuevos con respecto al espacio-tiempo en el que se estudia. Aunque esta afirmación parece un lugar común, parte de volver cotidianos ciertos bienes nos hace olvidar que no siempre hicieron parte de nuestra sociedad y ni nos preguntamos por su origen, simplemente damos por hecho que al nacer en un presente con instituciones y objetos ya establecidos, siempre ha funcionado así. Con ello me refiero a que el pensar que en Bogotá se comía –se come y se comerá– cocina europea, el significado que damos a ello no es parecido a lo que un inglés, un francés o un español pueden dar a sus platos en su país. No considero que exista un único significado de un bien, todo lo contrario, encuentro que la riqueza del estudio del consumo está el poder explorar la multiplicidad de connotaciones que puede tener un objeto.

En estos últimos meses, entonces, me he *cuestionado sobre la relación que aún hoy mantenemos con bienes de consumo extranjeros, especialmente los culinarios*. Encuentro que hasta hoy lo que ha cambiado, realmente, es la facilidad de acceso que tenemos y la reapropiación que hemos dado a comidas extranjeras. Hoy hace parte de la mayoría de panaderías y pastelerías locales el pan *francés*, o *baguette* en su versión más refinada, el pan *brioche*, los *croissants*, los macarrones y los productos hojaldrados. También, es común escuchar el servicio tipo *buffet*, que cada día se abre un nuevo restaurante de vanguardia – con precios absurdos- y a ciertos bogotanos *snob* que *sí* saben beber vino. En fin, con esto me encuentro que siguen existiendo mecanismos de legitimación desde la cocina que dan cuenta de la continuidad y preminencia que sigue teniendo la cocina europea, porque no está sólo limitada a lo francés, al menos en Bogotá.

³³¹ Cuando un objeto se traslada de una cultura a otra, se reelabora y se resignifica bajo la lógica, sistema de valores y funciones del nuevo lugar. Ver: Massimo Montanari, *La comida como cultura*, p. 92.

³³² El *poisson farci* (pescado relleno) fue uno de los platos que ofrecía el menú del Gran Café para el 19 de febrero de 1905. Ver: «Menú del Gran Café» *El Nuevo Tiempo* [Bogotá] 18 de febrero, 1905, sp.

Es por eso que, también me he preguntado por la razón de ser de mi trabajo, y la importancia de estudiar la cocina y la alimentación en tiempos contemporáneos. Y he llegado a la conclusión que su relevancia está en querer sacarlo del silencio que tiene en la academia y la normalidad en que se encuentra en la cotidianidad. Considero que la importancia que se le ha dado en los últimos años al *comer bien*, que no es lo mismo que el *buen comer*, me lleva a pensar que se viene un momento de auge al estudio de la correcta alimentación, que espero no se quede sólo en el campo de la salud nutricional. Así mismo, me impresiona la ausencia de investigaciones sobre banquetes que se hayan ofrecido en Bogotá, los cuales no sólo sirven para comprender la vida social de los ciudadanos locales, sino también permiten a adentrarnos en cuestiones mercantiles y políticas. Encuentro, además, que sería prudente el estudiar más a fondo los secretos que oculta la cocina *tradicional* colombiana³³³, y también el analizar los nuevos significados que damos a la gastronomía en esta época contemporánea. Por lo que ahora, sólo me queda extender la invitación, a otros investigadores y a mí, para continuar descubriendo todos los problemas y respuestas que la cocina nos propone.

³³³ Soy consciente que existe la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, editada por el Ministerio de Cultura, encuentro que la mayoría de tomos son libros reeditados, y complicaciones de columnas de opinión y de ensayos de años previos a la publicación de la colección en el 2012. Ver: Ministerio de Cultura de Colombia, *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012. Cabe también el mencionar que la chef Leonor Espinoza, con su Fundación Leonor Espinoza (FUNLEO), realiza diferentes proyectos sociales e investigativos que cumplan la misión de «identificar, reivindicar y potenciar las tradiciones gastronómicas de las comunidades colombianas, a partir de su patrimonio biológico, cultural e inmaterial, propendiendo por el bienestar, la salud y la nutrición». Ver: «Quiénes somos» *Fundación Leonor Espinoza*, <http://funleo.org/quienes-somos/> (Consultado el 9 de julio de 2019).

Fuentes y bibliografía

Fuentes primarias

Manuales y recetarios

Biblioteca Luis Ángel Arango

Anónimo, *Cuaderno de Recetas de Cocina*, Manuscrito. 1900[¿?].

Anónimo, *Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero*. Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1874.

Gaitán, Josefina, *Recetas Prácticas de cocina*. Bogotá: Tipografía Hoyos Hermanos, 1900[¿?].

Hernández, Elisa, *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo. Tomos 1 y 2*. Medellín: Fondo Editorial Unaula, 2013.

Truth, John [Jerónimo Argáez], *El Estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica: o, sean, 8.000 recetas y hechos diversos*. Bogotá: Imprenta de Silvestre, 1884.

Prensa

Biblioteca Nacional

Periódico *El Nuevo Tiempo* [Bogotá], 1902-1930.

Biblioteca Alfonso Borreo Cabal – Pontificia Universidad Javeriana

Revista *Cromos* [Bogotá], 1916-1930.

Planos

Clavijo R., Carlos, *Plano topográfico de Bogotá levantado por Carlos Clavijo R., en 1891, reformado en 1894*. Disponible en: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll13/id/488>

Libros editados

Cuervo, Ángel, *La Dulzada, un poema en ocho cantos y un epílogo*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973.

Mesa Ortiz, Rafael M., *Colombianos Ilustres. Estudios y biografías. Volúmenes 1-5*. Bogotá: La Republica; Arboleda & Valencia; Imprenta de San Bernardo; Ibagué: El Meridiano, 1916-1929.

Pombo, Jorge y Carlos Obregón, *Directorio de Bogotá*. Bogotá: Imprenta La Luz, 1888.

Ponce de León, Josefina J., *Cuaderno de Recetas de Cocina*, Manuscrito. 1900[¿?].

Posada Callejas, Jorge, *Libro azul de Colombia. Bosquejos biográficos de los personajes más eminentes, historia condensada de la República, artículos especiales sobre el comercio, agricultura y riqueza mineral, basados en las estadísticas oficiales*. Nueva York: The J. J. Little & Ives Comp., 1918.

Salgado, Cupertino, *Directorio General de Bogotá*. Bogotá: Ismael Gonzalez, 1893.

Vergara y Vergara, José María, *Las Tres Tasas*. S.L: Biblioteca Virtual Universal, 2003. Disponible en: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/1291.pdf>

Bibliografía

Acosta Peñaloza, Carmen Elisa, «Soledad Acosta y José María Samper». *Credencial Historia*, 278, 2013, sp. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-278/soledad-acosta-y-jose-maria-samper>.

Agudelo Velásquez, Leonardo, «Mujeres tras las bambalinas del poder. De Lorencita de Santos a Bertha de Ospina», *Credencial Historia*, no. 280, 2013. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-280/mujeres-tras-las-bambalinas-del-poder-de-lorencita-de-santos-a-bertha-de-ospina>.

Appadurai, Arjun, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, No. 1, (1988), pp. 3-24. Doi: <https://doi.org/10.1017/s0010417500015024>

_____, *La vida social de las cosas: perspectiva cultural de las mercancías*. México: Giralbo, 1986.

Ariza Ariza, Nectalí, «Los Wilches Calderón: red familiar y poder político en el Estado de Santander (1857-1886)». *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, 41, 2014, pp. 23 – 64, <http://dx.doi.org/10.15446/achsc.v41n2.48781>

Berdugo C., Elber, «El empresariado en Bogotá: 1830-1930». *Tiempo & Economía*, 3, 2016, pp. 137-141, Doi: <http://dx.doi.org/10.21789/24222704.1131>

Blades, Rubén, «Plástico». *Siembra*, Fania Récorde, 1978.

Borja, Jaime; Pablo Rodríguez, (dir.) *Historia de la vida privada en Colombia. Las fronteras difusas: del siglo XVI a 1880* Bogotá: Taurus, 2011.

_____, *Historia de la vida privada en Colombia. Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*. Bogotá: Taurus, 2011.

Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1988.

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme «Aphorismes» *La Physiologie du Goût ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Dédié aux*

gastronomes parisiens. Edition 1848. En: <http://www.gutenberg.org/files/22741/22741-h/22741-h.htm>

Castillo, Raquel, «La hora del vermut». *Cinco Días - El País*, en https://cincodias.elpais.com/cincodias/2006/03/11/sentidos/1142047640_850215.html.

Constitución Política de la República de Colombia, 1886, Disponible en: https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_pdf.php?i=7153

Córdoba Giraldo, Stella María y Juan Felipe Córdoba Restrepo, «Pedro Nel Ospina» Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Pedro_Nel_Ospina.

Delgado Salazar, Ramiro, «Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo». *Estudios de Asia y África*, vol. 36, num. 1 (2001) pp. 83-108. Doi: <https://doi.org/10.2307/j.ctv3dnp4k.7>

Douglas, Mary, “Deciphering a Meal”. *Daedalus* Vol. 101, No. 1, (1972): pp. 61-81. Disponible en: <https://www.jstor.org/stable/20024058>

Douglas, Mary; Ishwood, Baron, *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. México: Grijalbo, 1979.

Fernández-Armestro, Felipe, *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquetes, 2004.

Fischer, Thomas, «La "gente decente" de Bogotá. Estilo de vida y distinción en el siglo XIX -vistos por viajeros y extranjeros-». *Revista colombiana de Antropología*, 35, 1999, pp. 36-69. Disponible en: https://www.icanh.gov.co/nuestra_entidad/grupos_investigacion/antropologia_social/publicaciones_seriadas_antropologia/5910

Flandrin, Jean-Louis, «La distinción a través del gusto» en Aries, Philippe y Georges Duby, *Historia de la Vida Privada Vol. 3 Del Renacimiento a la Ilustración*. Madrid: Taurus, 1988, pp. 266-309.

_____, «La historia de la alimentación: una ampliación de las perspectivas» *Manuscrits: Revista d'història moderna*, n°6, (1987): 7-30, Disponible en: <https://ddd.uab.cat/record/39326>

García Ángel, Antonio, *Recetario santafereño*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá: Instituto Distrital de las Artes–Idartes, 2012.

García Mera, Laura Catalina, «El gobierno del hogar, negocio doméstico y la fábrica culinaria: el provecho de ingredientes y productos en el siglo XIX como elemento de consolidación nacional» *Historia Hoy* - (2010).

_____, «Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX» *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 50, núm. 2 (2014) pp. 65-93. Doi: <https://doi.org/10.22380/2539472x47>

Genealogía de Vicente Holguín Sánchez. Disponible en: <https://gw.geneanet.org/epareja?lang=en&pz=alfonso+enrique&nz=pareja+mejia&p=vicente&n=holguin+sanchez>

Gimnasio Moderno *Álbum del primer centenario del colegio Gimnasio Moderno*, Bogotá: Gimnasio Moderno, 2014, Disponible en: https://issuu.com/visual-estudio/docs/-album_gimnasio_moderno

Gómez Giraldo, Lucella, «Manuel Ancízar» Disponible en: [http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Manuel_Anc%C3%ADzar_Basterra_\(Alpaha\)](http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Manuel_Anc%C3%ADzar_Basterra_(Alpaha))

Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.

Harrison, Carol E., “The Bourgeois after the Bourgeois Revolution. Recent approaches to the Middle Class in European Cities”. *Journal of urban History*, 3, 2005, pp. 382-392. Doi: <https://doi.org/10.1177/0096144204272421>

Hering Torres, Max S., «La limpieza de sangre. Problemas de interpretación: acercamientos históricos y metodológicos». *Historia Crítica*, 45, 2011, pp. 32-55. Doi: <https://doi.org/10.7440/histcrit45.2011.03>

Jurisch Durán, Mauricio y Alfredo Barón Leal, «El impúdico brebaje» en Jurisch Durán, Mauricio (ed.), *El Impúdico brebaje: Los Cafés de Bogotá, 1866-2015*, Bogotá: Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, 2015.

Lara Betancourt, Patricia, «La sala doméstica en Santafé de Bogotá, siglo XIX el decorado de la sala romántica: gusto europeo y esnobismo». *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, núm. 25, 1998, pp. 109-134, Doi: <https://doi.org/10.7440/histcrit20.2000.03>

Lavoe, Héctor, «La Fama». *Reventó*, Fania Récorde, 1985.

Londoño, Patricia. «Las publicaciones periódicas dirigidas a la mujer, 1858-1930» *Boletín Cultural y Bibliográfico*, v. 27, n. 23, 1990, pp. 3-23, Disponible en: https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/2487/2561

Martin Fugier, Anne, «Los ritos de la vida privada burguesa» en Aries, Philippe y Georges Duby, *Historia de la Vida Privada Vol. 4 De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*. Madrid: Taurus, 1988, pp. 199-268.

Martínez, Aída, «La mesa republicana: cambios e influencias en la alimentación de los colombianos del siglo XIX». *Credencial Historia*, n° 60, 1994. Disponible en:

<http://admin.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-60/la-mesa-republicana>

_____, *Mesa y cocina en el siglo XIX: Colombia*. Bogotá: Planeta, 1990.

Martínez, Frédéric, *El nacionalismo cosmopolita: la referencia europea en la construcción nacional en Colombia, 1845-1900*. Bogotá: Banco de la República e Instituto Francés de Estudios Andinos, 2001.

Masullo Jiménez, Natalia, «Colombianos Ilustres: Biografías, ciencia y nación». *Memoria y Sociedad*, 12, 2008, pp. 21-43. Disponible en: <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/memoysociedad/article/view/8182>

Mejía Cubillos, Javier, *Diccionario biográfico y genealógico de la élite antioqueña y viejocaldense, segunda mitad del siglo XIX y primera del XX*. Pereira: Red Alma Mater, 2012.

Mejía Pavony, Germán, «En búsqueda de la intimidad, Bogotá 1880-1920» en Borja, Jaime y Pablo Rodríguez (dir.) *Historia de la vida privada en Colombia. Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*. Bogotá: Taurus, 2011, pp.

_____, «Los itinerarios de la transformación urbana: Bogotá, 1820-1910». *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, n°24, (1997): 101-137.

_____, *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2000.

Monje Pulido, Camilo Andrés, «Clubes y cafés: espacios de transitoria intimidad» en Borja, Jaime y Pablo Rodríguez (dir.) *Historia de la vida privada en Colombia. Los signos de la intimidad: el largo siglo XX*. Bogotá: Taurus, 2011, pp.

Montanari, Massimo, *La comida como cultura*. Girón: Trea, 2009.

Mora Lizarazo, Alejandra, «Cortesanía y etiqueta: la configuración de las pautas de comportamiento en la élite colombiana del siglo XIX, 1833-1891». Tesis Pregrado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2017.

Morton, Mark, *Cupboard of love: A dictionary of culinary curiosities*. Toronto: Insomniac Press, 2004.

Narváez, Eleazar, «Una mirada a la escuela nueva» *Educere*, vol. 10, núm. 35, 2006, pp. 629-636. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35603508>

Otero-Cleves, Ana María «“Jeneros de gusto y sobretodos ingleses”: el impacto cultural del consumo de bienes ingleses por la clase alta bogotana del siglo XIX». *Historia Crítica*, n° 38, (2009): 20-45. Doi: <https://doi.org/10.7440/histcrit38.2009.03>

Palacios, Marco, «La fragmentación regional de las clases dominantes en Colombia: una perspectiva histórica». *Revista Mexicana de Sociología*, Vol. 42, No. 4, 1980, pp. 1663-1689. Doi: <https://doi.org/10.2307/3539965>

Parkhurst Ferguson, Priscilla, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago: The University of Chicago Press, 2004.

Peralta, Victoria, *El ritmo lúdico y los placeres en Bogotá*. Bogotá: Ariel, 1995.

Perrot, Michelle, «Antes y en otros sitios» en Aries, Philippe; Duby, Georges *Historia de la Vida Privada Vol. 4 De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*. Madrid: Taurus, 1988, pp. 17-19.

_____, «Introducción» en Aries, Philippe; Duby, Georges *Historia de la Vida Privada Vol. 4 De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*. Madrid: Taurus, 1988, pp. 9-13.

Pilcher, Jeffrey, *¡Qué vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998.

Pohl-Valero, Stefan, «'La raza entra por la boca': energía, alimentación y eugenesia en Colombia, 1890-1940». *Hispanic American Historical Review* 94, no. 3 (2014): 455-486. (Versión en español)

Pombo Urdaneta, Carlos Roberto, *Construyamos civilidad: bases históricas y marco conceptual*. S.L.: Sociedad de Mejoras y Ornato de Bogotá, 2017. Disponible en: http://www.mejorasyornatobogota.com/wp-content/pdf/resena_historica.pdf

Rambourg, Patrick, “Service à la française et service à la russe dans les menus du XIXe siècle”. In: Paul Janssens and Siger Zeschka (eds.) *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges*. Brussels: Vub press Brussels University Press, 2008, pp. 45-51

Requena Santos, Félix, «El concepto de red social», *Reis: Revista española de investigaciones sociológicas*, 48, 1989, pp. 137-152. Doi: <https://doi.org/10.2307/40183465>

Real Academia de la Lengua Española, *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*, 23.^a edición, 2014. Disponible en: <https://dle.rae.es/?w=diccionario>

_____, *Diccionario Panhispánico de Dudas*, 2005. Disponible en: <https://www.rae.es/recursos/diccionarios/dpd>

Rico Calvano, Florentino y Juan Spirko Payares «Crónica sobre el Gimnasio Moderno» *Revista Educación y Humanismo*, No. 14, 2008, pp. 179-188.

Ríos Peñaloza, Gilma, «Pedro A. López», Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Pedro_A._L%C3%B3pez

Rivas Gamboa, Ángela, «Agustín Nieto Caballero: Fundador del Gimnasio Moderno y renovador de la pedagogía», *Credencial Historia*, núm. 113, 1999, sp. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-113/agustin-nieto-caballero>

S.A., «Pioneros del siglo XX. Mario Santo Domingo 1888-1973». *Dinero* [Bogotá], 1 de enero de 1993. Disponible en: <https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/pioneros-dei-siglo-xx/21441>

Salgar, Eustorjio, *Camino de carriles del suroeste*. Bogotá: Imprenta de Echeverría Hermanos, 1875. Disponible en: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/462>

Samper Agudelo, Miguel, *La Miseria en Bogotá*. Bogotá: Colseguros, 1998. Disponible en: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/2633>

Sin Autor, «Miguel Samper» Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=Miguel_Samper

Sin Autor, “Service à la Russe” Disponible en: https://web.archive.org/web/20130324042847/http://www.cuisinenet.com/digest/custom/restaurant/a_la_russe.shtml

Spang, Rebecca L., *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Boston: Harvard University Press, 2000.

Suárez Mayorga, Adriana María, *La ciudad de los elegidos. Crecimiento urbano, jerarquización social y poder político. Bogotá (1910-1950)*. Bogotá: Editorial Guadalupe, 2006.

Tellez, Hernando, «Los cafés que murieron el 9 de abril», *Esferapública*. <http://esferapublica.org/nfblog/los-cafes-que-murieron-el-9-de-abril/>.

Torres Mora, Martha Cecilia, *Por la calle 32: historia de un barrio*. Bogotá: Alcaldía Mayor, 1992. Disponible en: <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/3730>

Tuan, Yi-Fu, “Space and Place: Humanistic perspective” en Stephen Gale and Gunnar Olsson (eds.) *Philosophy in Geography*. Dordrecht: D. Reidel Publishing Company, 1979, pp. 387-427.

Urrego Ardila, Miguel Ángel, «Identidad nacional, identidades culturales y familia. Las familias bogotanas 1880-1930». *Nómadas*, 1, 1994, sp. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105115239003>

Van der Veen, Marijke, "When is food a luxury?". *World Archaeology*, vol. 34 (2003), pp. 405-427. Doi: <https://doi.org/10.1080/0043824021000026422>

Velásquez Toro, Magdala, «Mariano Ospina Rodríguez» Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Mariano_Ospina_Rodr%C3%ADguez

Zambrano Pantoja, Fabio, «De la Atenas suramericana a la Bogotá moderna. la construcción de la cultura ciudadana en Bogotá». *Revista de Estudios Sociales*, núm. 11, (2002): 1-9. Doi: <https://doi.org/10.7440/res11.2002.01>

_____, «Urrego Miguel Ángel, Intelectuales, Estado Y Nación En Colombia. De la Guerra De Los Mil Días A La Constitución De 1991, Bogotá Siglo Del Hombre Editores, Universidad Central, Departamento De Investigaciones, 2002, 244 pp.». *Historia Crítica*, no. 26, 2003, Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/rhc/n26/n26a11.pdf>.

Zanella Adarme, Gina María y Ana Margarita Sierra Pinedo, *La antigua casona del Gun Club*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá, 2007.

Zanella Adarme, Gina María e Isabel López Macías, *Bogotá, nuevos lugares de encuentro 1894-1930*. Bogotá: Archivo de Bogotá, 2007.

Zuluaga Mogollón, María del Pilar, «El tiempo libre de las élites bogotanas, 1880-1910» en Torrejano, Hernán (ed.) *Cuatro ensayos sobre historia social y política de Colombia en el siglo XX*. Bogotá: Fundación Universitaria Jorge Tadeo Lozano, 2007.

_____, «Días que fueron. Ostentación y tiempo libre de la élite colombiana». Tesis de Maestría en Historia. Pontificia Universidad Javeriana, 2012.